АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

СОДЕРЖАЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ПРОДОЛЖЕНІЕ ОБѢДОВЪ

ДО ДЕВЯТИДЕСЯТАГО.

РАЗЛИЧНЫЕ ПУНШИ: ГОРЯЧІЕ, ХОЛОДНЫЕ, МОРОЖЕНЫЕ И ЖЖОНКИ; ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ НА ЗИМУ ПРОДУКТОВЪ ПО ФРАНЦУЗСКОМУ СПОСОБУ, И ПОДРОБНОЕ ОБЪЯСНЕНІЕ О ПОКУПКѢ И ПРОДАЖѢ ЖИЗНЕННЫХЪ ПРИПАСОВЪ ВЪ СТОЛИЦѢ.

Составленный

И. М. Радецкимъ,

БЫВШИМЪ МЕТРЕДОТЕЛЕМЪ ДВОРА ЕГО ИМПЕРАТОРСКАГО ВЫСОЧЕСТВА ГЕРЦОГА МАКСИМИЛІАНА-ЛЕЙХТЕНБЕРГСКАГО.

КНИГА ТРЕТЬЯ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1855.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ, 30 Сентября 1854 г.

Ценсоръ *В. Бекетовъ.*

ВЪ ТИПОГРАФІИ ШТАБА ОТДѢЛЬНАГО КОРПУСА ВНУТРЕННЕЙ СТРАЖИ.

ОБЪЯСНЕНІЕ.

Въ старину, когда образованный человѣческій умъ передавался въ извѣстность печатно въ книгахъ, объявленіе объ ней или предисловіе для оной было труднѣйшимъ дѣломъ автора.

Изъ книгъ прошедшихъ вѣковъ видно, что для изложенія предисловія, которое почиталось весьма важнымъ, писатель трудился съ усердіемъ и употреблялъ всѣ свои умственныя силы и старанія, чтобъ представить читателю подробный отчетъ о книгѣ въ настоящемъ ея видѣ. Критика въ то время была слаба, потому, что тогда не было журналовъ. Въ нашемъ просвѣщенномъ XIX вѣкѣ, предисловіе къ книгѣ и объявленіе объ ней большею частію, переходитъ въ полное право издателя книги, который передѣлываетъ написанное авторомъ предисловіе по собственному усмотрѣнію, или составляетъ другое, совершенно противное мыслямъ автора.

Читатель прошедшихъ временъ, прочитавъ въ книгѣ предисловіе, имѣлъ объ ней достаточное понятіе. Въ настоящемъ просвѣщенномъ вѣкѣ каждая строка подлежитъ критикѣ, и не

рѣдко объявленіе о книгѣ объясняетъ одно, критикъ говоритъ другое, а книга содержитъ въ себѣ третье, а потому читатель находится въ затруднительномъ положеніи — кому и чему вѣрить!

Если прибавить къ этому интересъ издателя и покровительство, которыми пользуется авторъ, обстоятельства, въ которыхъ онъ находится, и безпощадное порицаніе критики, то читатель часто пріобрѣтаетъ то, чего бы онъ вовсе не желалъ, а долголѣтніе труды беззащитнаго писателя гибнутъ отъ однаго злонамѣреннаго пера критика.

Кто испилъ горькую чашу на тернистомъ печатномъ пути какого бы то ни было умственнаго труда, тотъ повѣритъ вышесказанному.

Вмѣсто предисловія представляю читателямъ объясненіе на замѣчаніе критики, послѣдовавшей по выходѣ въ свѣтъ первой книги Альманаха (*).

Критика нѣкоторыхъ С.-Петербургскихъ журналовъ и газетъ до того была разнообразна, что читатель находился въ затрудненіи кому и чему вѣрить.

Въ одномъ журналѣ критикъ увѣрялъ читателей, что Альманахъ выходитъ съ цѣлію заставить поваровъ и кухарокъ изучать французскую литературу. Въ другомъ журналѣ критикъ рекомендовалъ книгу только богатымъ Гастрономамъ и хорошимъ поварамъ; въ третьемъ, четвертомъ журналѣ, и т. д., одинъ сравнивая поваренныя книги опытныхъ хозяекъ и кухарокъ съ Альманахомъ, предпочи-

(*) Лучше поздно, чѣмъ никогда, говоритъ древняя пословица.

талъ первыя: — другой не находилъ въ Альманахѣ ничего новаго, защищалъ твореніе хозяекъ и кухарокъ, будто бы справедливо заслуживших довѣренность публики; — иной начиналъ свой разборъ съ вѣрнымъ взглядомъ и основательными замѣчаніями, но кончалъ не понятно-двусмысленно. Однимъ словомъ, каждый судилъ по своему, что и побудило меня въ семъ объясненіи оправдаться предъ благосклонными читателями и представить имъ доказательства, что настоящая мысль автора не была замѣчена критикой.

Въ С.-Петербургѣ поваренныя книги издавались книгопродавцами въ переводахъ съ Французскаго или при изданіи поваренныхъ книгъ выбирались блюда изъ другихъ поваренныхъ книгъ и составляли поварскіе календари, самоучители поваренпаго искусства, книги подъ названіемъ поваровъ, приспѣшниковъ, искусниковъ и т. п., но выходили очень рѣдко.

Гостепріимная Москва дарила Россію ежегодно описаніемъ вкусныхъ и лакомыхъ явствъ своихъ коренныхъ хлѣбосоловъ. Московскія поваренныя книги составлялись въ началѣ Русскими поварами, а въ послѣдствіи хозяйками болѣе для провинцій. Но С.-Петербургскій житель смотрѣлъ недовѣрчиво на совѣты отличнаго Русскаго кухмистера, или опытную хозяйку, по слѣдующей причинѣ: каждый почти вельможа въ С.-Петербургѣ имѣлъ повара Француза, (что и нынѣ у многихъ принято), которому жители С.-Петербурга, (съ ограниченнымъ даже состояніемъ) отдавали

въ ученіе по нѣскольку учениковъ, съ платою, отъ чего въ короткое время французская кухня стала общ ю.

Въ рѣдкомъ домѣ и трактирѣ не было на обѣденныхъ запискахъ супъ (à la reine) или супъ (à la tortue) и тому подобныхъ. Наконецъ приготовленіе иноземныхъ яствъ, пресытило людей; обратились къ національному. Новое поколеніе поваровъ, учениковъ французской кухни, было въ затруднительномъ положеніи, оно находилось между французской и русской кухней. Первую хотя изучали поверхностно, но трудно имъ было запомнить всѣ французскіе термины, въ чемъ свидѣтельствуютъ составляемыя ими обѣденныя записки. Вторую не могли также основательно перенять отъ иноземцевъ, по чему принуждены были обратиться къ поваренным книгамъ Русскихъ кухмистеровъ, чѣмъ и увѣличили ихъ потребность. Но результатъ оказался неудовлетворителенъ. Ученики французской кухни доискивались въ поваренныхъ книгахъ затверженнаго ими съ начала ученія у французовъ и покупали, что имъ первое попадалось, а издатели и издательницы поваренныхъ книгъ, подъ защитою нѣкоторыхъ журнальныхъ сотрудниковъ, поняли свою пользу и начали издавать дюжинами поварскія книги, какъ Москвѣ такъ въ и С.-Петербургѣ. Нашлись даже искустные спекулянты, которые ловко поддѣлывались начальными буквами подъ имя автора болѣе расходившейся поваренной книги. Въ это время вышла первая книга Альманаха Гастрономовъ, вышла скромно, безъ громкихъ журнальныхъ предувѣдомленій, не съ тѣмъ, чтобы вытѣснять изъ общаго употребленія одобренныя публикою подобныя из-

данія (*) или оспаривать достоинство у новыхъ, составленныхъ опытными русскими хозяюшками; но цѣль автора была услужить господамъ Гастрономамъ, какъ для объясненія съ должностями на счетъ застольныхъ обѣденныхъ и бальныхъ порядковъ, такъ равно и для неопытной прислуги, которая легко можетъ выполнить свои обязанности, руководствуясь книгою по желанію господина. Кухня, какъ болѣе имѣетъ разнообразностей, пояснена обширнѣе. Записки кухонныя на французскомъ языкѣ приложены не для того, чтобы повара и кухарки учились по французски, но чтобы русскіе ученики французской кухни напоминали изученое имя и могли руководствоваться, безъ затрудненія Русскими указаніями.

Если критиковъ и удивили французскія записки въ Альманахѣ Гастрономовъ, то навѣрно тѣ, которые будутъ руководствоваться Альманахомъ, не будутъ болѣе удивлять своихъ господъ записками слѣдующаго содержанія.

Супъ аля тартю.

Пирожки леже съ рисью.

Холодное пате-фуа.

Соусъ Бевъ аля модъ.

Зелень раки.

Роти цыпленокъ съ салатомъ.

Пирожное мороженое О-фрю.

Копія этой записки передана публикѣ въ фельетонѣ

(*) Какъ критика Отечественныхъ записокъ передала публикѣ.

С.-Петербургской полицейской вѣдомости, въ среду, 15-го Октября 1852 года, № 226.

Здѣсь можно было бы сказать критику безъ преувеличенія, что въ Альманахѣ Гастрономовъ: богатый Гастрономъ, господинъ ограниченнаго состоянія, высшаго и средняго класса хозяйка, лучшій и посредственный поваръ, ученикъ поварской, дворецкій, буфетчикъ, офиціантъ, экономъ въ столицѣ и экономъ въ провинціи, найдутъ каждый для себя полезное, что видно изъ слѣдующаго:

Гастрономъ-аристократъ не будетъ затрудняться въ выборѣ перемѣнныхъ блюдъ для своего обѣда; девяносто записокъ въ Альманахѣ Гастрономовъ удовлетворитъ даже и прихотливому вкусу. Вины для стола, для десерта фрукты, для чая, кофе и шоколада пирожное, питье, конфекты и мороженое для бала, безъ дальнѣйшаго разсужденія съ прислугою, отмѣчаетъ господинъ карандашемъ въ Альманахѣ, и въ одну минуту рѣшаетъ весь порядокъ, на что прежде употреблялось не мало времени. А какъ дорого цѣнится время въ высшемъ кругу, о томъ знаетъ каждый критикъ. Прислуга послѣ подобнаго приказанія, должна избѣгнуть всякаго недоразумѣнія.

Гастрономъ съ ограниченнымъ состояніемъ не избѣгнетъ надобности въ заказахъ въ имянины, экстренные дни и торжественные праздники. Тому же кто рѣдко встрѣчается съ подобными потребностями, еще болѣе окажется нужнымъ Альманахъ Гастрономовъ, преимущественно въ столицѣ, гдѣ заказной обѣдъ приготовляется отъ 30 коп. до 25 рублей съ персоны. По руководству Альманаха, каж-

дый можетъ повѣрить предложенную ему для обѣда или ужина записку и что, по его мнѣнію, окажется несоотвѣтственнымъ перемѣнить или вовсе исключить, а такого рода повѣрка иногда приноситъ не малую пользу, какъ въ удовлетвореніи гостей, такъ и въ экономическомъ отношеніи. Что же касается до кухни, то въ ней помѣщены блюда, употребляемыя всѣми сословіями.

Многія дамы въ столицахъ и въ провинціи занимаются хозяйствомъ въ доказательство ихъ благоволенія къ Альманаху Гастрономовъ, одобрительныя письма могли бы оправдать автора предъ тѣми читателями, коимъ краснорѣчіе критиковъ внушило противное мнѣніе о Альманахѣ Гастрономовъ. Присланное письмо отъ вновь поступившей въ хозяйство молодой дамы, могло бы украсить фельетонъ лучшей отечественной газеты; оно написано съ вѣрнымъ взглядомъ на мысль и труды автора, и остроумный разборъ книги, съ полнымъ знаніемъ дѣла, доказываетъ, что и въ кругу образованныхъ дамъ, хозяйство имѣетъ свою цѣну. Истинное уваженіе и душевная благодарность автора къ читательницамъ не позволяютъ безъ ихъ разрѣшенія передать публикѣ лестное для него одобрѣніе.

Хорошій поваръ, который не имѣетъ надобности въ пріобрѣтеніи дальнѣйшихъ познаній, найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ то, что въ непредвидимыхъ обстоятельствахъ даетъ ему средство избѣгнуть затруднительныя положенія. Для примѣра приведу здѣсь три случая: 1) въ присутствіи моемъ, въ Парижѣ, повару г. Плюмре, заказана была отъ Русскаго посольства для дня Св. Пасхи чет-

верговая соль. И что же? пока ему необъяснили способъ приготовленія, не мало было истреблено соли; 2.) Въ г. Палермо повару г. Леграну заказанъ былъ гороховой кисель. По сознанію самаго г. Леграна, легче было приготовить обѣдъ на 500 персонъ, чѣмъ сдѣлать это блюдо, потому что онъ не имѣлъ о немъ никакого понятія и 3.) Въ Андріанополѣ, г. Бакини заказанъ былъ супъ изъ черепахи, и хотя онъ зналъ, какъ поступать съ водяными черепахами, но тутъ пришлось управляться съ черепахой землянoй, которая поставила его въ критическое положеніе. Всѣ усилія его убить черепаху остались тщетными; животное невысовывало головы изъ костянаго корпуса. Надобно видѣть знаменитыхъ поваровъ въ затруднительномъ положеніи; а мало ли въ обширномъ поварскомъ искуствѣ подобныхъ случаевъ можетъ встрѣтиться.

Извѣстно всѣмъ, что люди опытные, съ совершеннымъ знаніемъ своего дѣла, слѣдятъ за открытіями, отыскиваютъ по всюду въ цѣломъ мірѣ матеріалы для обогащенія своихъ познаній. Если одно изъ предлагаемыхъ Альманахомъ Гастрономовъ средствъ оказалось бы полезнымъ, то книга окупилась, а гдѣ 2000 совѣтовъ, испытанныхъ на практикѣ, тамъ много полезнаго. Взгляните господа, а потомъ цѣните!

Посредственный поваръ, безъ сомнѣнія, можетъ встрѣтить заказы, изложенные ясно въ Альманахѣ Гастрономовъ и руководствуясь онымъ, не будетъ имѣть надобности спрашивать у кого-либо изъ поваровъ, какъ то или другое блюдо приготовляется.

Ученики поварскіе, окончившіе ученіе на французской кухнѣ, найдутъ въ Альманахѣ Гастрономовъ сверхъ изученныхъ ими блюдъ, много новаго, и сверхъ того полное наставленіе, которое въ короткое время усовершенствуетъ ихъ, чтобъ быть какъ должно поварами. Часто дорогіе учители, слагали вину на неспособности учениковъ, умалчивая о томъ, что предъ ними все было закрыто.

Для начинающихъ учениковъ, Альманахъ Гастрономовъ можетъ служить теоріей, по которой онѣ гораздо скорѣе кончатъ ученіе потому, что если кто научится изготовить вкусный бульонъ, тотъ по руководству Альманаха Гастрономовъ въ состояніи приготовить 180 суповъ; имъ не нужно будетъ писать для памяти поварскихъ тетрадей, большею частію съ ошибочными названіями, какъ это до сихъ поръ дѣлалось и дѣлается, а нужно только отмѣчать въ Альманахѣ Гастрономовъ тѣ блюда, съ которыми онѣ ознакомились и притомъ каждый, вышедшій изъ ученья, легко можетъ дать отчетъ о своихъ успѣхахъ.

Не занимающіеся поварскимъ искуствомъ могутъ также руководствоваться Альманахомъ Гастрономовъ; но при этомъ необходимо имѣть немного опыта, потому что приготовляющіе съ поварскою книгою въ рукахъ, въ случаѣ неудачи, не сознаются въ своей неопытности, а приписываютъ неудачу невѣрному наставленію авторомъ книги и отъ этого книга тѣряетъ свое достоинство, но никто не обращалъ вниманія, что во всемъ, а главное въ провизіи, встрѣчаются противуположности, напримѣръ: мука сухая— Русскихъ и свѣжая — Нѣмецкихъ мельницъ въ одной мѣ-

рѣ, но одна отъ другой разнствуютъ. Русская имѣетъ во всемъ преимущество предъ нѣмецкой, а равно и свѣжія яйца домашнихъ куръ весьма рознятся отъ яицъ привозныхъ, называемыхъ ординарными. Однимъ словомъ, вся провизія раздѣляется на нѣсколько сортовъ, почему желающіе приготовить избранное ими блюдо, должны во-первыхъ, поступить въ точности съ указанными совѣтами; во-вторыхъ изслѣдовать тщательно провизію, и первую неудачу не слагать на невѣрное описаніе, а, разыскавъ причину, постараться исправить свою собственную ошибку.

Дворецкій — столовый найдетъ въ Альманахѣ Гастрономовъ объясненіе о прислугѣ въ такомъ порядкѣ, въ которомъ легко можетъ выполнить свои обязанности и въ богатомъ домѣ. Должность эта въ столицахъ не столь важна какъ въ провинціи, гдѣ въ экстренныхъ случаяхъ прислугу собрать легко, но часть распорядителя всегда остается праздною.

Буфетчику, руководствующемуся Альманахомъ Гастрономовъ, не нужны приказанія, какое именно вино замораживается, которое подается умѣренно холоднымъ, или вовсе теплымъ, какія фрукты, или ягоды, должно мыть въ водѣ и какъ укладывать для десерта. Салатъ, закуски, водки, ликеры, пуншъ, жжонки и всѣ столовыя принадлежности изложены въ Альманахѣ Гастрономовъ съ возможною точностію.

Бережливымъ хозяевамъ въ столицѣ, желающимъ пріобрѣсть припасы изъ первыхъ рукъ, объяснено гдѣ, въ какомъ мѣстѣ и въ какое время года бываетъ ихъ привозъ,

и по какой цѣнѣ онѣ продаются, и потому онъ легко можетъ избрать время для запаса на зиму. — Знаніе этой тайны принесетъ столичному жителю экономіи на 50% изъ расходовъ на подобные предметы, потому что цѣны продуктовъ въ столицѣ перемѣнчивы, такъ напримѣръ: свѣжій огурецъ продается отъ 5-ти рублей за штуку и понижается до 5-ти копѣекъ за сотню, а также и цыплята отъ 3-хъ рублей доходятъ до 15 копѣекъ за штуку. Для бережливыхъ хозяевъ въ Альманахѣ Гастрономовъ изложено полное руководство, какъ заготовлять въ прокъ всякаго рода припасы на зиму, безъ лишнихъ расходовъ, и показано, какого рода провизія имѣетъ болѣе цѣнности въ столицѣ и на какомъ рынкѣ въ свое время продается.

Представляя на судъ благосклонной публики все вышесказанное, льщу себя пріятною надеждою, что недоразумѣніе критики неохладитъ вниманіе ея къ моей книгѣ, и что она почтитъ продолженіе моего труда своею благосклонностію.

За тѣмъ считаю долгомъ поблагодарить Гг. критиковъ Альманаха Гастрономовъ за доставленный мнѣ случай объясненія съ читателями. Я вполнѣ увѣренъ, что господа критики, употребивъ приготовленное по совѣту Альманаха Гастрономовъ лакомое блюдо, успокоятся на время, а когда хозяюшки ихъ представятъ значительную экономію въ мѣсячномъ итогѣ, тогда вовсе позабудутъ критику, написанную ими нѣкогда противу Альманаха Гастрономовъ. А читатели, можетъ быть, скажутъ свое мнѣ спасибо.

—

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ О ПИЩѢ.

—

Въ первыхъ книгахъ Альманаха представленъ былъ мною читателямъ взглядъ на древнюю и современную гастрономію, а въ настоящей третьей книгѣ нахожу не лишнимъ сказать въ нѣсколькихъ словахъ о пищѣ вообще.

Каждому изъ читателей извѣстно, что пища есть потребность природы человѣческой, отъ которой зависитъ наша жизнь, а потому мы должны заботиться о пищѣ, какъ о главномъ условіи нашего существованія. Пища укрѣпляетъ наши физическія силы, побуждаетъ человѣка къ заботливости и трудамъ, дѣйствуетъ на развитіе возраста и характера, на нравы, обычаи, а часто и на участь нашу. Но не каждый изъ читателей обращаетъ вниманіе на то, что употребленіе пищи есть въ своемъ родѣ искусство немаловажное, которое изучается лишъ долголѣтнимъ опытомъ.

Пища, приготовленная со вкусомъ изъ хорошихъ и свѣжихъ припасовъ и употребляемая своевременно въ умѣренномъ количествѣ, укрѣпляетъ силы и успокоиваетъ въ часы отдохновенія мысли и чувства, а потому смѣло можно сказать, что она служитъ первымъ условіемъ къ пріобрѣтенію здоровья, если потребителями будетъ соблюдено надлежащее соображеніе, какъ въ отношеніи климата, времени года, такъ и образа жизни. Умолчу о послѣдствіяхъ, которыя могутъ происходить отъ употребленія пищи съ излишествомъ, несвоевременно, дурно приготовленной и изъ припасовъ подвергшихся порчѣ.

Читатель вѣроятно встрѣчалъ, если не злосчастныя, то печальныя послѣдствія отъ дурной пищи и отъ неумѣренности употребленія. Это случается болѣе съ людьми праздными и живущими преимущественно въ жаркомъ климатѣ.

Праотцы наши питались простою пищею и доживали до глубокой старости, окруженные многочисленнымъ семействомъ. Но съ размноженіемъ рода человѣческаго стали постепенно вводиться улучшенія въ пищѣ.

Образованность на Востокѣ породила роскошныя явства, а въ древнемъ Римѣ возникли обжорство и расточительность, какъ объяснено въ статьѣ о древней Гастрономіи (см. кн. 2, стр. IV), и такъ Римляне, не умѣя употреблять дары природы, заслужили порицаніе даже отдаленнаго вѣками потомства. Въ самомъ дѣлѣ, читая въ исторіи извѣстія о древнихъ Римскихъ пирахъ, находимъ, что избытокъ не имѣлъ предѣловъ. Должно полагать, что тогдашній вѣкъ и бытъ народа вынуждали къ подобному образу жизни.

Въ нашемъ образованномъ вѣкѣ не мало встрѣчается обстоятельствъ, принуждающихъ даже и расчетливыхъ людей жить роскошно. Хотя настоящіе великолѣпные банкетные обѣды и балы не имѣютъ уже и слѣда Римскихъ причудъ и расточительности, но обходятся дорого и будучи введены модою въ общественную жизнь, сдѣлались почти необходимостью въ каждомъ сословіи.

Гдѣ оказывается красота въ полномъ ея блескѣ, граціозность и ловкость молодыхъ людей какъ не на балахъ, гдѣ пріятныя бесѣды, радушіе и гостепріимство болѣе ока-

заться могутъ какъ не за обѣдомъ; чѣмъ можемъ увѣнчать радостныя минуты нашей жизни (которыхъ встрѣчаемъ не много), какъ не принятіемъ ближнихъ за общую трапезу; гдѣ оканчивается долголѣтняя вражда и снискивается дружба и проч. какъ не за вкуснымъ обѣдомъ? Однимъ словомъ, всякое дѣло получаетъ правильное или косвенное направленіе, въ суетливомъ общежитіи человѣческомъ, на обѣдахъ и балахъ. Что значило бы счастье (если оно существуетъ на свѣтѣ) и роскошъ, безъ вкуснаго обѣда? Въ древнее и настоящее время, здравомыслящій человѣкъ не отказываетъ прихотямъ своего вкуса, тѣмъ болѣе, что въ пищѣ находимъ единственную роскошъ, которая насъ не утомляетъ цѣлую жизнь, но съ удовольствіемъ употребляется ежедневно; остальныя же черты роскоши могутъ назваться мелочною прихотью. Пища есть потребность природы, необходимая для нашего существованія; главное же условіе умѣть употреблять оную по силѣ, какъ средство къ существованію, не слѣдую Римлянамъ.

Приготовленіе пищи въ настоящее время доведено до совершенства, такъ, что Азіатцы, Римляне и Греки древніе законодатели трапезъ, изумились бы при видѣ нынѣшняго искусства въ Гастрономіи, въ которой излишество вовсе устранено.

Кто называетъ Гастрономію обжорствомъ, прихотью или расточительностію, тотъ жестоко ошибается. Гастрономія есть утонченность вкуса, усовершенствованіе разнородной пищи, соединеніе различныхъ даровъ природы въ такомъ размѣрѣ, что пища дѣлается пріятною для употре-

бленія и безвредною для здоровья. Гастрономомъ долженъ быть каждый образованный человѣкъ потому, что было бы странно не знать, что составляетъ главное условіе нашей жизни, и слѣпо довѣрять каждому приготовителю пищи, не знающему искусства приготовленія, грубому или неопытному человѣку, который по незнанію соединеній многочисленныхъ продуктовъ, можетъ невинно повредить здоровью.

Въ Германіи дамы всѣхъ сословій приняли на себя трудъ наблюдать за изготовленіемъ пищи, а потому опрятность въ кухняхъ и выборъ продуктовъ и растеній всякаго рода доведены до совершенства, и въ нашемъ отечествѣ многія высшаго круга дамы переняли этотъ похвальный обычай, а со временемъ и остальные найдутъ въ Гастрономіи развлеченіе, и тогда мы, въ нашемъ здоровомъ климатѣ, перещеголяемъ въ этомъ и сосѣдей нашихъ Германцевъ.

—

О ЗАГОТОВЛЕНІИ ПРИПАСОВЪ.

Своевременное заготовленіе на зиму припасовъ въ нашемъ суровомъ климатѣ есть крайняя необходимость каждаго благомыслящаго хозяина, или хозяйки.

Читающая публика, безъ сомнѣнія, имѣетъ уже много печатныхъ листовъ изъ разныхъ изданій о способѣ заготовленія продуктовъ на зиму; а хозяйки, экономки и ключницы долголѣтнимъ опытомъ, вѣроятно, изслѣдовали вся-

кое недоразумѣніе въ этомъ экономическомъ достойномъ вниманія дѣлѣ.

Не смотря на изобильное свѣдѣніе всѣхъ и каждаго, считаю долгомъ объяснить читателямъ Альманаха Гострономовъ о способѣ своевременнаго заготовленія въ прокъ припасовъ, употребляемомъ во Франціи, Италіи и другихъ мѣстахъ.

—

О ЗАГОТОВЛЕНІИ И СБЕРЕЖЕНІИ ПРИПАСОВЪ.

Заготовленіе припасовъ раздѣляется на 7-мь разрядовъ, а именно: сушеные, соленые, копченые, моченые, маринованные, вареные въ сахарѣ и по способу французовъ заготовленные въ прокъ свѣжими.

Прежде чѣмъ приступимъ къ дѣлу, не лишнимъ считаю объяснить занимающимся заготовкою провизіи, что всякаго рода заготовка имѣетъ свои неизмѣнныя правила, въ отношеніи сбереженія оной, напр. сушеные продукты сберегаются въ сухихъ, часто-освѣжающихся воздухомъ, кладовыхъ, въ противномъ случаѣ нападаютъ маленькія насѣкомыя въ родѣ моли и провизія весьма скоро портится.

Продукты соленые сберегаются въ холодныхъ сухихъ погребахъ или на ледникахъ, тщательно наблюдая дабы ропа, или разсолъ, былъ всегда выше пресса и не была бы плесень на краяхъ посуды, на кружкѣ, или на прессѣ;

въ противномъ случаѣ продукты, если совершенно не испортятся, то прогоркнутъ, или перемѣнятъ вкусъ.

Продукты копченые сберегаются въ сухихъ воздухопроходящихъ мѣстахъ, какъ-то: на чердакахъ, въ сараяхъ, подъ навѣсомъ и въ прохладныхъ кладовыхъ, иначе скоро желтѣютъ и подвергаются непріятному запаху, и если останутся въ такомъ положеніи долгое время, то совершенно иструхлѣютъ.

Продукты моченые сберегаются различно: однѣ зарываются въ ледъ, другіе опускаются въ колодцы и третьи заливаются въ банкахъ прованскимъ, или другимъ масломъ, засмоливаются карпіусомъ и хранятся въ холодныхъ кладовыхъ, послѣдніе подвергаются порчѣ скорѣе другихъ, а потому нужно уничтожать оказавшуюся плѣснь въ началѣ, и перемѣнить масло и закупорку.

Маринованные продукты сберегаются въ обыкновенныхъ кладовыхъ, заготовка эта хотя долѣе другихъ консервуется, но также подвергаются порчѣ, отъ неосмотрѣнія закупорки.

Варенья сберегаются въ обыкновенныхъ кладовыхъ, пропорціонально сваренное, сохраняется долѣе, а сваренное съ меньшею пропорціей сахару, скоро прокисаетъ; первое лучше сберегать въ обыкновенныхъ кладовыхъ; а второе хранить въ холодномъ мѣстѣ, сиропы подлежатъ тѣмъ же условіямъ.

Заготовленные продукты въ прокъ свѣжими по способу французовъ, лѣтомъ необходимо держать па ледникѣ, а

когда жары пройдутъ, то можно сберегать и въ обыкновенныхъ кладовыхъ.

Вообще сбереженіе заготовленной провизіи есть столь важное и трудное дѣло, что многіе отдаютъ болѣе справедливости тому, кто умѣетъ сберегать, нежели заготовлять.

Заготовленіе продуктовъ по способу Французовъ не составляетъ большой-трудности, но требуетъ отъ приготовляющаго точнаго исполненія, не упуская изъ виду ни малѣйшей подробности, ибо на практикѣ уже изслѣдовано, что 5-ть минутъ переварить, или недоварить, или одна унція болѣе соли, или сахару, подвергаетъ непремѣнной порчѣ; однимъ словомъ всякая опрометчивость, безпечность или упущеніе, какъ-то: дурная ноздреватая пробка, слабая закупорка, или завязка пробки (горлушка съ пробкой), небрежная перекладка бутылокъ сѣномъ для варки, быстрое перемѣщеніе свареныхъ въ бутылкахъ продуктовъ, т. е. горячихъ въ холодное мѣсто, холодныя бутылки въ горячую воду, или на горячее мѣсто, а также если жестяныя банки до наложенія продуктовъ не будутъ тщательно осмотрѣны, а по наложеніи будутъ слабо запаяны и наконецъ назначенныя для заготовки продукты будутъ недозрѣлы, слишкомъ перезрѣлы, или дурнаго качества, то они ни въ какомъ случаѣ не могутъ быть вполнѣ сбережены, напротивъ того, при безошибочномъ заготовленіи, продукты эти сберегаются въ совершенно-натуральномъ видѣ до 3-хъ и болѣе лѣтъ.

Къ сему считаю нужнымъ объяснить заготовляющимъ, что всякое дѣло требуетъ рачительной предусмотрительно-

сти и преимущественно въ заготовкѣ той провизіи, которая подлежитъ повѣркѣ чрезъ каждые полгода и болѣе, чему можетъ служить доказательствомъ нижеслѣдующій примѣръ заготовленнаго мною гороха въ жестяныхъ банкахъ, который былъ сваренъ въ большомъ количествѣ, т. е. до 60-ти банокъ разомъ, но помѣщеніе въ погребѣ было не обширно, половину этихъ банокъ я рамѣстилъ на холодномъ въ погребѣ полу, а другую половину, за неимѣніемъ на полу мѣста, сложилъ на полку въ томъ же погребѣ, банка на банку, и что же, чрезъ три дня находящіяся на полкѣ банки подверглись порчѣ (*), а въ банкахъ, находившихся на полу, горохъ оказался лучшаго качества и сохранялся болѣе двухъ лѣтъ, причина этому была та, что горохъ не совершенно остывшій вынесенъ былъ въ погребъ, главный секретъ заготовки заключается въ томъ, чтобы исполнить буквально какъ сказано въ каждой статьѣ.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ВЪ ПРОКЪ СВѢЖИМЪ ВЪ ЖЕСТЯНЫХЪ БАНКАХЪ ПО ФРАНЦУЗСКИ.

АРТИШОКИ (**).

Приготовляются двумя сортами, однѣ разрѣзываются пополамъ, а другіе очищаются цѣльными (однѣ низы безъ листа), съ которыми поступать по слѣдующему способу: очистить молодыя крупныя артишоки какъ слѣдуетъ, натерѣть разрѣзаннымъ пополамъ лимономъ и опустить въ хо-

(*) Если въ жестяныхъ запаянныхъ банкахъ донышки поднимутся, значитъ продукты, находящіеся въ банкѣ, прокисли.

(**) Для заготовки артишоковъ лучшее время въ началѣ Сентября.

лодную съ уксусомъ воду. Между тѣмъ, вскипятить въ сотейникѣ немного воды, положить тщательно вымытаго сливочнаго масла и, прокипятивъ, опустить очищенныя артишоки, покрыть крышкою, закипятить (*). Выбрать тотчасъ на сито, сложить въ жестяныя банки, залить водою, въ которой варились артишоки, такъ, чтобы воды въ банкѣ было не болѣе половины, наложить донышко, запаять и, когда въ банкахъ не окажется отверстія (**), сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою и варить часъ съ четвертью, потомъ снять съ огня, выбрать банки въ холодную воду, наложить льду, остудить немного, вынести на ледникъ и, остудивъ окончательно, держать тамъ до востребованія.

Артишоки могутъ накладываться въ банки холодными; въ такомъ случаѣ должно варить $1/4$ часа болѣе, потому что вода скорѣе можетъ закипѣть, чѣмъ въ срединѣ банки артишоки разогрѣются.

Секретъ заготовлять артишоки заключается въ томъ, чтобы артишоки въ бланжировкѣ не переварились и чтобы масло, котораго полагается $1/4$ фунта на банку, было хорошаго вкуса и тщательно вымыто, а главное чтобы банки были запаяны безъ малѣйшей скважины.

КАРДОНЫ.

Приготовляются такимъ же способомъ какъ выше ска-

(*) Стараться бланжировать артишоки въ самоскорѣйшемъ времени, почему бланжирится въ небольшой посудѣ и малымъ количествомъ.

(**) Для удостовѣренія хорошо ли запаяна банка, опускается оная въ горячую воду, если не окажется выплывающихъ изъ воды пузырьковъ, то запаяно какъ быть должно.

зано объ артишокахъ, по запайкѣ варятся въ банкахъ одинъ часъ.

Во Франціи, приготовленныя въ банкахъ кардоны, употребляются въ большомъ количествѣ; а въ С.-Петербургѣ напротивъ эта зелень считается у Гг. Гастрономовъ блюдомъ ординарнымъ, а потому и заготовляются весьма мало; при томъ же любители могутъ получить кардоны свежесбереженные зеленьщиками въ парникахъ и погребахъ цѣлую зиму.

ГОРОХЪ.

Вылущенный изъ стручковъ молодой зеленый горохъ перебрать (*), или просѣять, сквозь нарочно для сего устроенное рѣшето, сложить въ сотейникъ (не мыть), положить одинъ лавровый листъ, связанный букетъ изъ очищенныхъ стеблей зеленой петрушки, майрану, тмину и луку, вымытаго въ нѣсколькихъ водахъ, сливочнаго масла, самую малость мелкаго сахару, поставить на большой огонь, покрыть крышкою и запасеровать до готовности (**), потомъ выбрать прочь букетъ, наложить горячимъ въ жестяныя банки полно, закрыть донышкомъ, запаять и, удостовѣрившись, что въ банкахъ не имѣется ни малѣйшей скважины, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ и, наливъ водою, варить часъ съ четвертью, потомъ выбрать въ холодную воду, наложить льду и, остудивъ совершенно, вынести въ ледникъ, или холодный погребъ, разставить от-

---

(*) Дабы крупнаго или устарѣлаго не оказалось.

(**) Въ горохъ воды вовсе не прибавляется, пасеруя оный подъ крышкою, оказывается достаточно собственнаго соку.

дѣльно банка отъ банки и, остудивъ окончательно, держать на ледникѣ до востребованія.

Холодный горохъ, наложенный въ банки, варится $^1/_4$ часа долѣе. Горохъ для заготовки употребляется преимущественно обыкновенный полевой, зерно котораго по отваркѣ оказывается тверже и консервуется гораздо долѣе, приготовляющій горохъ для консерва долженъ оный не переваривать, а равно и не доваривать, чтобы сокъ не подгорѣлъ; въ противномъ случаѣ всякая ошибка не останется безвредною; а равно въ снабженіи сахаромъ и масломъ, которыхъ полагается на каждые 10 фунтовъ гороху, масла $^1/_2$ фунта, сахару $^1/_8$ фунта и букетъ весьма умѣренный; варить же въ банкахъ, смотря по величинѣ банки, наложенный горячимъ, по закипеніи воды, варится не менѣе 1 часа и не болѣе $1^1/_2$ часа; наложенный же въ банки холоднымъ, варится не менѣе $1^1/_2$ часа и не долѣе $1^3/_4$ часа, запайка банокъ и поспѣшное по уваркѣ остуженіе оныхъ, оканчиваютъ секретъ отлично-заготовленнаго гороха, который чрезъ два года вкусомъ не уступитъ свѣжему.

БОБЫ БѢЛЫЕ МОЛОДЫЕ.

Приготовляются подобнымъ же способомъ съ однимъ лишъ измѣненіемъ, т. е. вмѣсто букета изъ разностей, приготовляется букетъ изъ стеблей зеленой петрушки и луку, а сахаръ вовсе не кладется, остальное все выполняется въ точности.

БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ.

Приготовляются двояко, однѣ пасеруются на маслѣ,

подобно гороху; другіе безъ всего, но въ обоихъ случаяхъ соблюдается въ точности порядокъ, сказанный въ статьѣ о горохѣ, т. е. запасеровать подъ крышкою, не подливая воды, сложить въ банки горячими, запаять, освидѣтельствовавъ пайку, варить $1^1/_4$ часъ, по уваркѣ остудить тотчасъ и держать во льду до востребованія.

ШПИНАТЪ.

Перебрать, вымыть и сварить въ соленомъ кипяткѣ назначенный для консерва шпинатъ, когда будетъ готовъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и, отжавъ до суха, изрубить мелко, сложить на сотейникъ, положить тщательно вымытое сливочное масло и пасеровать на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока масло не начнетъ отдѣляться отъ шпината, тогда сложить въ банку, запаять и, освидѣтельствовавъ пайку, варить въ водѣ $1^1/_4$ часъ; далѣе поступить какъ сказано въ статьѣ о горохѣ.

ЦЫКОРІЙ.

Приготовляется подобнымъ же способомъ, но для С.-Петербурга зелень эта вовсе не приготовляется, по случаю имѣющаго цыкорія свѣжаго круглый годъ.

ГРЫБЫ БѢЛЫЕ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ назначенные для консерва грибы, сложить на очищенное въ сотейникѣ масло и пасеровать на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока сокъ выкипитъ, а масло совершенно отдѣлится, тогда сложить въ банки, закрыть донышкомъ, запаять и,

удостовѣрившись въ запайкѣ, варить на огнѣ 2 часа; потомъ остудить и поступить далѣе какъ сказано въ статьѣ о горохѣ.

ГРЫБЫ БѢЛЫЕ И СМОРЧКИ.

Приготовляются безъ всякихъ приправъ, т. е. очищенные, вымытые, и осушенные на салфеткѣ, грыбы или сморчки сложить въ сотейникъ, покрыть крышкою и запасеровать, (снимая накипъ сверху) до готовности (*), потомъ сложить въ банки, а далѣе поступать какъ сказано выше, варятся $2^1/_2$ часа.

Приготовленія въ жестяныхъ банкахъ за границею, а именно: во Франціи и Англіи до того усвоено, что всякіе припасы, зеленные, рыбные, изъ дичи, и живности, какъ то: спаржи, артишоки, горохъ, бобы, цыкорій, труфель, сардины тонъ, (Rougette) черепахи, дрозды, котлеты бараньи и телячьи, разнаго рода пастеты и проч. заготовляють, какъ только цѣна на эти предметы понизится; у насъ же приготовленіе этаго рода еще не вошло въ общее употребленіе, по причинамъ частыхъ неудачь, но современемъ, когда большая часть хозяевъ удостовѣрится въ безошибочномъ заготовленіи, то извлекутъ тысячи пользъ отъ этаго благодѣтельнаго изобрѣтенія потому, что подобнаго рода заготовка не требуетъ большаго расхода.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ЗЕЛЕНИ ВЪ БУТЫЛКАХЪ, ПО ФРАНЦУЗСКИ.

ГОРОХЪ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Приготовляется въ бутылкахъ двумя способами, запа-

(*) Соку должно остаться весьма мало.

серованный по способу, означенному на страницѣ XXI, съ которымъ должно поступить слѣдующимъ образомъ: запасерованный горохъ остудить на льду, наложить въ бутылки, (съ широкими горлышками), закупорить новыми сухими пробками и, завязавъ голландскими нитками, или отпущенною въ огнѣ проволокою, поставить въ большую кострюлю, переложить сѣномъ, налить холодною водою и поставить на плиту, когда закипитъ, отодвинуть на легкій огонь и варить $1^1/_2$ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, выбрать изъ воды, и остудивъ окончательно, засмолить карпіусомъ, т. е. обмакнуть, въ разогрѣтый карпіусъ горлышко бутылки съ пробкою и держать во льду, или въ холодномъ погребѣ, до востребованія. Другой способъ слѣдующій: вылущенный изъ стручковъ молодой зеленый горохъ опустить въ кипящую соленую воду и когда сварится въ половину, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и оставить такъ, пока вода не стечетъ совершенно; потомъ выложить на салфетку и, осушивъ окончательно, наложить въ бутылки (бутылки могутъ быть изъ-подъ вина шампанскаго, бургонскаго, или портера) закупорить новыми пробками и, завязавъ проволокою, или нитками, поступить далѣе какъ сказано выше о горохѣ.

ГРЫБЫ БѢЛЫЕ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ верхушки бѣлыхъ грыбовъ, безъ корней, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и сварить на огнѣ, (снимая сверху накипъ)

до готовности, когда грибы упрѣютъ, а сокъ изъ нихъ выкипитъ, снять съ огня, остудить и положивъ въ бутылки, закупорить пробками, завязать, уставить въ кастрюлѣ, обложить сѣномъ и, наливъ холодною водою, варить на огнѣ $2^1/_2$ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто и, остудивъ, вынуть изъ воды, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ до времени.

ЩАВЕЛЬ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Очистить, вымыть тщательно и изшинковать щавель, осушить салфеткою отъ воды, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и запасеровать, какъ слѣдуетъ; потомъ снять съ огня, остудить, сложить въ бутылки и, закупоривъ, варить часъ, далѣе поступить во всемъ какъ сказано выше.

ШПИНАТЪ ВЪ БУТЫЛКѢ

Очистить и вымыть листы молодаго шпината, опустить въ кипящую воду и сварить до готовности; потомъ отлить на друшлакъ, остудить, сложить въ бутылки, съ широкими горлышками, залить немного водою, въ которой шпинатъ варился, закупорить и, завязавъ проволокою, поступить далѣе, какъ сказано о горохѣ въ бутылкахъ (варить дожно $1^1/_4$ часа).

ПОМДОРЫ, ИЛИ ТОМАТЫ ВЪ БУТЫЛКАХЪ.

Очистить помдоры, какъ слѣдуетъ, сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою, сварить до совершенной мягкости (*),

(*) Желающіе могутъ прибавлять пряностей, т. е. лавроваго листа, англійскаго перца, кардамона, гвоздики, мускатнаго цвѣта, которые предъ протиркой вынимаются прочь.

когда будутъ готовы, протерѣть сквозь частое сито, сложить на сотейникъ, выкипятить до густоты, переложить въ каменную чашку, а когда остынетъ, наложить въ бутылки, закупорить и, завязавъ, поступить какъ сканано о горохѣ; варить должно $1^1/_2$ часа.

АСТРАГОНЪ ВЪ БУТЫЛКѢ.

Обобрать листики отъ молодаго астрагону, вымыть въ холодной водѣ, осушить на салфеткѣ и, сложивъ въ сотейникъ, запасеровать до готовности; потомъ остудить, сложить въ маленькія съ широкими горлышками бутылочки, закупорить и поступить какъ сказано въ статьѣ о горохѣ въ бутылкахъ, варить должно $^1/_4$ часа.

ЗАГОТОВЛЕНІЕ ФРУКТОВЪ И ЯГОДЪ ВЪ БУТЫЛКАХЪ ПО ФРАНЦУЗСКИ.

Заготовленіе фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ есть немаловажный предметъ въ хозяйственной экономіи; до изобрѣтенія Французами этаго способа, фрукты и ягоды варились въ сахарѣ вареніемъ и сыропомъ, или сушились, первые были не всегда удачно приготовлены и въ провинціяхъ обходились чрезвычайно дорого; вторые не были удобны для гастрономическихъ столовъ, ибо чрезъ сушеніе, лишались натуральнаго вкуса; заготовленіе же фруктовъ и ягодъ въ бутылкахъ устранило излишніе расходы на сахаръ, и улучшило приготовленіе различныхъ гастрономическихъ блюдъ, сохраненіемъ натуральнаго вкуса круглый годъ.

Фрукты и ягоды въ бутылкахъ приготовляются двояко, съ сахаромъ и безъ онаго, — вареными и натурально: въ

столицахъ зимою фрукты цѣнятся гораздо дороже сахару, а потому большею частію приготовляютъ ягодное пюре и сокъ съ сахаромъ, но гдѣ сахаръ высокой цѣны, то фрукты и ягоды могутъ быть заготовлены натурально, которые равнымъ же образомъ сберегаются чрезвычайно долго, и удобно можно изъ онаго приготовить: компотъ, сыропъ, желе, мороженое и проч.

СОКЪ ИЗЪ ЯГОДЪ БЕЗЪ САХАРУ.

Приготовляется слѣдующимъ способомъ: перебрать назначенные для сока дозрѣлыя ягоды, или фрукты, истолочь въ каменной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ, до мѣлкаго состоянія, сложить въ каменный горшокъ и оставить покрытымъ до другаго дня; потомъ, приготовить фланелевую салфетку и вымытой не мятой соломы, наложить на оную рядъ соломы и рядъ толченыхъ ягодъ, продолжая такъ, до помѣщенія, всей толченой массы на салфетку, потомъ концы салфетки, завязать или зашить плотно, сложить на деревянную для пресса доску, покрыть другою и, наложивъ прессъ, подставить стеклянную или каменную посуду, и пресировать постепенно, пока сокъ совершенно вытечетъ, который слить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать нитками, засмолить и держать во льду до востребованія; или, завязавъ нитками, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ и, наливъ холодною водою, поставить на плиту, закипятить, снять съ огня, остудить, засмолить и держать въ холодномъ погребѣ.

Сокъ изъ фруктовъ употребляется для питья, мороже-

наго, желе, сиропа и проч., равно весьма удобенъ для вареныхъ въ бутылкахъ цѣлыхъ фруктовъ. Сокъ этотъ варится въ бутылкахъ, для того, чтобы при перемѣщеніи изъ одной температуры въ другую, т. е. изъ холодной кладовой въ тѣплую, или на оборотъ, не былъ подверженъ никакой порчѣ, не вареный же сокъ сберегается только во льду.

Сокъ приготовляется одинаковымъ образомъ: изъ малины, смородины, морошки, черники, клюквы, калины, ожинъ, барбариса, вишенъ и крыжевника (*).

СОКЪ ИЗЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ СЪ САХАРОМЪ НЕ ВАРЕНЫЙ.

Сокъ съ сахаромъ приготовляется обыкновеннымъ способомъ: свѣсить отпресированный сокъ, слить въ бутылки и на каждый фунтъ сока всыпать постепенно мелкаго сахару одинъ съ четвертью фунтъ, закупорить пробкою, засмолить и оставить въ холодномъ погребѣ до востребованія.

ПЮРЕ ИЗЪ ЯГОДЪ СЪ САХАРОМЪ, СБЕРЕГАЕМОЕ НЕВАРЕНЫМЪ.

По многолѣтнимъ испытаніямъ оказалось, что пюре изъ ягодъ съ сахаромъ консервуется весьма долго въ своемъ натуральномъ вкусѣ и удобно для всякаго употребленія, которое приготовляется слѣдующимъ способомъ: перебрать назначенныя для пюре ягоды протерѣть сквозь частое сито деревянною ложкою на каменное блюдо, и, отвѣсивъ,

(*) Приготовленный сокъ изъ зеленаго крыжевника въ необходимости замѣняетъ сокъ лимонный.

положить на каждый фунтъ протертаго пюре по полтора фунта мелкаго сахару, размѣшать, слить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать нитками, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ БЕЗЪ САХАРУ.

Очистить назначенныя для заготовки дозрѣлыя ягоды или фрукты, выбрать лучшія, сложить осторожно въ бутылки, съ широкими горлышками, а остальныя истолочь въ ступкѣ и приготовить сокъ вышесказаннымъ способомъ, потомъ залить этимъ сокомъ ягоды такъ, чтобы бутылка была умѣренно-полна, закупорить пробкою, завязать нитками или проволокою, и сложивъ въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить холодною водою, поставить на плиту и, закипятивъ, варить 10-ть минутъ, потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто, застудить, выбрать изъ воды, засмолить и держать въ холодной кладовой до употребленія.

Этимъ способомъ заготовляются: земляника, клубника, морошка, малина, смородина, ожины, барбарисъ, вишни съ косточками и безъ оныхъ, черешни, сливы, абрикосы, персики, черника и проч.

ФРУКТЫ, ЗАГОТОВЛЯЕМЫЯ СЪ САХАРОМЪ

ПЕРСИКИ.

Разрѣзать пополамъ назначенные персики, опустить въ кипящую воду и когда верхняя кожица начнетъ удобно очищатся, выбрать на сито, очищать по одной штукѣ,

очистки складывать въ кастрюлю, а фрукты опускать въ бутылку съ широкимъ горлышкомъ, когда будутъ готовы, очистки (т. е. верхнюю кожицу) налить сыропомъ, закипятить и, процедивъ сквозь частое сито, или салфетку, залить персики въ бутылкѣ такъ, чтобы оная была умѣренно полна, потомъ закупорить пробкою, завязать нитками, или проволокой, переложить сѣномъ въ кастрюлѣ, налить холодною водою и варить $^1/_4$ часа; потомъ снять съ огня, вынести въ холодное мѣсто и, когда остынетъ, вынуть изъ воды, засмолить и держать въ холодной кладовой до востребованія. По этому способу заготовляются абрикосы и сливы.

РЕЙНГЛОДЫ, МИРАБЕЛИ И ВИШНИ.

Приготовляются слѣдующимъ способомъ: выбрать цѣлые дозрѣлые фрукты, обрѣзать стебельки до половины, сложить осторожно въ бытылки; между-тѣмъ приготовить умѣренно-густой сыропъ и когда выкипитъ до надлежащей густоты, положить въ оный истолченыхъ въ ступкѣ ягодъ съ косточками и, снявъ тотчасъ съ огня, покрыть крышкою, дать настояться, а когда остынетъ, процѣдить сквозь частое сито, или салфетку, и залить въ бутылкахъ фрукты, потомъ закупорить, завязать и поступить во всемъ, какъ сказано выше, — варить $^1/_4$ часа.

АНАНАСЫ.

Очистить отъ верхней корки ананасы, изрѣзать въ тонкіе ломтики, сложить въ бутылку, налить достаточно густымъ сыропомъ, закупорить, завязать, и поступить да-

лѣе какъ сказано выше, см. фрукты въ сахарѣ; варить часъ.

Очистки отъ ананасовъ равнымъ же образомъ складывать въ бутылки, залить сиропомъ, закупоривать и варить какъ выше сказано.

Бергамоты, груши и яблоки одинаково приготовляются.

АНАНАСЫ ЦѢЛЫЕ ВЪ СЫРОПѢ.

Очищеные отъ верхней корки ананасы, опустить въ горячій сыропъ, закипятить въ кандитерской кострюлѣ и, проваривъ $^1/_2$ часа, перелить въ каменный горшокъ, оставить такъ до другаго дня; потомъ слить сыропъ въ кандитерскую кострюлю, закипятить снова и залить горячимъ въ горшкѣ ананасы, оставить снова до другаго дня и повторять такъ 4 раза, а когда ананасы напитаются сыропомъ и окрепнутъ, сложить въ бутылку съ широкимъ горлышкомъ, залить сыропомъ, закупорить, завязать и поступать во всемъ какъ сказано выше; варить $^1/_2$ часа.

АПЕЛЬСИНЫ.

Снять цедру съ назначенныхъ для консерва апельсинъ, сложить въ кастрюлю, залить сыропомъ и, закипятить; очистить апельсины отъ верхней корки, снять плеву и вырѣзавъ осередокъ такъ, чтобы жилки и косточки, находящіеся въ срединѣ, не были вмѣстѣ сообщены съ осередками, сложить въ бутылку, залить сыропомъ съ цедрою полно, закупорить и завязавъ, поступить какъ сказано выше; варить 15-ть минутъ.

ЦЕДРА ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

Когда апельсины бываютъ дешевы, многіе заготовляютъ на зиму изъ оныхъ цедру, слѣдующимъ способомъ: вымыть въ холодной водѣ назначенные для заготовленія цедры свѣжіе апельсины, вытереть до суха полотенцемъ, отрубить кусокъ сахару, истерѣть на ономъ верхнюю съ апельсина цедру, соскоблить съ сахара окрашенное цедрою мѣсто, и продолжать терѣть вновь, до тѣхъ поръ, пока назначенный для цедры сахаръ неокрасится весь, тогда всыпать въ бутылку и закупоривъ, держать въ холодномъ мѣстѣ. Если же предположено сберечь долгое время, тогда нужно закупорить, завязать и сварить въ водѣ, какъ выше сказано.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

Приготовляется какъ пюре изъ ягодъ, т. е. на фунтъ протертыхъ ягодъ кладется отъ одного съ четвертью до полутора фунта сахару, смотря по дозрѣлости и сухости ягодъ; для лучшаго же сбереженія натуральнаго вкуса, слитая въ бутылки земляника закупоривается пробками на другой день. Пюре изъ земляники употребляется на мороженое, кремы и торты.

Пюре изъ малины, морошки и черной смородины приготовляется тѣмъ же способомъ.

СИРОПЪ.

Вѣрнѣйшее опредѣленіе сиропа пропорція слѣдующая: одинъ фунтъ фруктоваго, или ягоднаго сока, на полтора фунта сахару, что составляетъ 30 градусовъ (*) на саха-

(*) Кацъ, художникъ физическихъ и механическихъ стеклянныхъ апаратовъ, жительствующій въ Большой Мѣщанской улицѣ, въ домѣ Крамера, изготовляетъ сахарометры цѣною отъ 50 до 1 р. 50 к. за штуку.

рометрѣ, поступать же слѣдующимъ способомъ: сложить въ кандитерскую кастрюлю сахаръ, влить сокъ, поставить на огонь, часто помѣшивая и снимая пѣну сверху, пока закипитъ, когда очистится, снять съ огня, разлить горячимъ въ разогрѣтыя бутылки полно и оставить такъ, пока не остынетъ совершенно, потомъ отлить изъ каждой бутылки лишній сиропъ, закупорить новыми пробками, засмолить и оставить въ кладовой до востребованія.

Сиропъ для мороженаго варится жиже, т. е. до 22-хъ градусовъ.

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЯГОДЪ.

Для желе употребляется преимущественно смородина черная и красная, и изготовляется способомъ слѣдующимъ: очистить отъ стеблей нужное количество дозрѣлой смородины, полагая $^3/_4$ ф. черной и $^1/_4$ ф. красной, сложить въ кандитерскую кастрюлю, — влить немного воды и вскипятить, когда ягоды сварятся, слить оныя въ сито, дабы весь сокъ могъ стечь въ каменную посуду, потомъ свѣсить — слить въ кандитерскую кастрюлю и, положивъ на каждый фунтъ соку по фунту сахару, кипятить на огнѣ, снимая накипь сверху, пока на обмакнутой ложкѣ не начнетъ желе застывать, тогда слить въ назначенную для желе каменную, или стеклянную посуду, а когда застынетъ, покрыть кружками изъ бумаги, обмоченными въ ромъ и, завязавъ, держать въ обыкновенной кладовой.

Желе изъ ягодъ и фруктовъ всякаго рода приготовляется вышеозначеннымъ способомъ, но должно замѣтить, что ягоды и фрукты сладкія не имѣютъ въ себѣ желе, а потому для сего избираются ягоды или фрукты кислыя,

ВАРЕНІЕ.

Способъ варить вареніе весьма легкій, но для выполненія по книгѣ неудобопонятный, а потому изучается лишь долгимъ опытомъ и стараніемъ, напримѣръ: для сладкихъ фруктовъ и ягодъ полагается на фунтъ очищенныхъ ягодъ фунтъ сахару (*); для плодовъ съ умѣренной кислотой сахаръ прибавляется, но не болѣе полтора фунта на фунтъ ягодъ. Приготовляется слѣдующимъ способомъ: очистить и свѣсить назначенныя для варенія ягоды, потомъ свѣсить соотвѣтственное количество сахару, сложить въ кандитерскій тазъ, влить воды столько, чтобы сахаръ удобно могъ растаять, поставить на большой огонь и варить, снимая накипь сверху, пока сиропъ не выварится до густоты, т. е. когда на сиропѣ образуются пузырки, тогда всыпать вдругъ отвѣшенные ягоды и варить на такомъ же огнѣ до готовности. Этотъ моментъ — есть самый важный и весьма трудный для приготовляющаго; означенное время, мѣра и вѣсъ не могутъ опредѣлительно научить неопытнаго, если собственное его стараніе не будетъ имъ усилено; недовареное вареніе скоро киснетъ, и переварено за сахаривается и не имѣетъ настоящаго колера; въ пропорцію же свареное узнается, когда приготовляющій, снимая шумовкою накипь, замѣтить что сиропъ на ложкѣ начнетъ застывать наподобіе вышесказаннаго желе, то снять тотчасъ съ огня и остудивъ немного накладывать въ банки и когда остынетъ, завязать какъ сказано выше, смотр. желе.

(*) Кандитеры мѣрятъ ягоды и сиропъ кружкою, но сиропъ приготовляютъ извѣстный густотой подъ названіемъ 4-й степени.

Варенія изъ ананасовъ, грушъ, яблокъ и прочихъ фруктовъ цѣлыми, приготовляются слѣдующимъ способомъ: въ началѣ сварить густой сиропъ вышеозначенною пропорціею, положить въ оный очищенныя фрукты и сварить до мягкости, потомъ переложить въ каменную, или стеклянную посуду, поставить въ холодное мѣсто, на другой день слить сиропъ въ кандитерскую кастрюлю, вскипятить и залить горячимъ фрукты, продолжая такъ до пяти и болѣе разъ (окончательно готовые фрукты кажутся прозрачными), потомъ сложить въ банки, или бутылки съ широкими горлышками, залить процѣженнымъ собственнымъ сиропомъ (*) и завязать бумагою, или закупорить пробками и засмолить. Заготовленные такимъ образомъ фрукты сберегаются нѣсколько лѣтъ.

ПРОДУКТЫ СУШЕНЫЕ.

Сушеные продукты приготовляются слѣдующимъ способомъ.

ГОРОШЕКЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Когда молодой горохъ поспѣетъ на грядахъ, снять оный со стеблей, вылущить изъ стручковъ, опустить въ кипячую воду и закипятить, потомъ выбрать на рѣшоты, дать стечь водѣ совершенно, а когда въ горохѣ воды не останется, высыпать оный на умѣренно горячую лежанку (**); и помѣшивая часто, сушить до готовности; потомъ просѣять сквозь нарочно приготовленное для сего рѣшето и держать въ сухомъ мѣстѣ до употребленія. Го-

(*) Иногда собственнаго сиропа не хватаетъ, то должно прибавить свѣжаго, но не иначе какъ выкипятивъ до надлежащей густоты.

(**) Русская печка въ родѣ плиты, выстланная бѣло-лужеными изразцами.

рохъ, сушеный вышесказаннымъ способомъ, бываетъ отличнаго качества, приготовляющій долженъ блапжирить въ кипячей водѣ малымъ количествомъ, дабы оный не переварился, а только вскипѣлъ; а также и сушить должно не кучей, а врознь зерно отъ зерна, и чтобы въ комнату, въ которой сушится горохъ солнечные лучи на оный не ударяли, а равномѣрно не долженъ сушиться поспѣшно; въ противномъ случаѣ зимою можетъ оказаться въономъ испорченность.

Подобнымъ способомъ сушатъ всякаго рода молодую зелень, какъ то: бобы, укропъ, астрагонъ и проч. при чемъ нужно сперва очистить, изрѣзать, обланжирить въ кипяткѣ, а далѣе поступать какъ сказано выше.

Остальные продукты сушатся обыкновеннымъ способомъ въ печкѣ, но двояко: однѣ сушатся безъ всякой подстилки, а другіе на желѣзныхъ листахъ и на различныхъ плетенкахъ изъ тростника, соломы и прутьевъ, или нанизанные на веревки и укрѣпленные на нарочно для сего приготовленныхъ сапочкахъ, въ родѣ лѣстницъ, которые помѣщаются въ печкѣ. Первые напитываются пескомъ или золою, а потому и считаются сортомъ вторымъ, хотя бы они были лучшаго качества, такъ какъ способъ сушенія извѣстенъ каждому и не заключаетъ въ себѣ никакой трудности, то считаю излишнимъ распространяться объономъ, однако совѣтывалъ бы занимающимся сушеніемъ продуктовъ обратить вниманіе на то, чтобы продукты по возможности сохранять отъ песку, ибо половина ихъ трудовъ пропадаетъ даромъ.

О МАРИНАТѢ.

Дичь лѣсная крупная и мелкая, какъ то: лось, олень, вепрь, дикая коза, медвѣдь, заяцъ, дрохва, тетеревъ, стрепетъ, куропатка и прочіе, до употребленія маринуются нѣсколько дней въ маринатѣ, которая приготовляется слѣдующимъ образомъ.

Вымыть и вышпарить кипяткомъ назначенную для марината деревянную посуду, вытерѣть въ рединѣ дубовымъ или можжевеловымъ листомъ, налить половину оной уксусомъ (*), положить $^1/_8$ ф. лавроваго листа, $^1/_8$ ф. англійскаго перцу, $^1/_8$ ф. гвоздики и кардамону, $^1/_2$ф. мелкой соли, 4 частицы чесноку и 20 штукъ очищеннаго и изрѣзаннаго въ кружечки луку, размѣшать, поставить въ ледъ, и опускать въ оный назначенную для маринату дичь.

ЛОСИНА МАРИНОВАННАЯ.

Изъ лося, для гастрономическаго стола употребляются преимущественно филеи внутренній и наружный, первый мариннуется не менѣе 4-хъ и не долѣе 8-ми дней; мягкія части лосинаго мяса, т. е. сѣкъ и проч. могутъ сберегаться въ маринатѣ до 3-хъ мѣсяцевъ.

ОЛЕНИ И ДИКІЯ КОЗЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Изъ оленей и дикихъ козъ, употребляются заднія и котлетныя части, первые маринуются, 8 а вторые 4 дня, для скорѣйшей промариновки срѣзывается наружная кожи-

(*) Уксусъ для марината употребляется не весьма крѣпкій и преимущественно ренскій, а уксусъ астрагонъ разводится водою.

ца, заднія части съ неразрѣзанною кожицею сберегаются во льду въ маринатѣ до 3-хъ мѣсяцевъ.

БАРАНИНА МАРИНОВАННАЯ.

Въ степныхъ губерніяхъ, гдѣ дикія козы не обитаютъ, маринуютъ молодыхъ барановъ, преимущественно изъ ордынскихъ. Маринованные бараньи филеи не уступаютъ вкусомъ филеямъ изъ дикихъ козъ.

РАЗНАЯ МАРИНОВАННАЯ ДИЧЬ.

Филеи изъ тетеревей маринуются трое сутокъ, маринованныя филеи изъ глухарей равняются вкусомъ филеямъ изъ дикой козы. Котлеты дикаго вепря, медвѣжьи лапы, зайцы, дрохвы, тетерева, стрепеты, бѣлые куропатки кладутся въ маринату любителями на нѣсколько дней, т. е. отъ трехъ до однѣхъ сутокъ, излишняя марината вышеупомянутой дичи не допускается.

МАРИНОВАННАЯ РЫБА.

Приготовляется трояко: первая маринуется въ уксусѣ и можетъ сберегаться долгое время; вторая въ собственномъ бульонѣ и сберегается не долѣе двухъ мѣсяцевъ, а третья заготовляется въ прокъ свѣжимъ по способу французскому и сберегается до 2-хъ лѣтъ.

МАРИНОВАННАЯ РЫБА ВЪ УКСУСѢ.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенную для марината рыбу, изрѣзать порціонными кусочками, сложить на раскаленное прованское масло и обжарить до готовности, оптомъ посолить немного и остудить: между тѣмъ

приготовить уксусъ для маринаты, какъ сказано въ кн. 1 стр. 306 и изрѣзать пластинками очищеннаго луку; когда рыба остынетъ наложить, рядъ оной въ каменный горшокъ, или стеклянную банку, переложить пластинками лукомъ, положить снова рядъ рыбы и продолжать, пока приготовленная рыба не помѣстится, потомъ налить холоднымъ уксусомъ такъ чтобы вся рыба была залита, а сверху залить прованскимъ масломъ, покрыть кружкомъ и сверхъ онаго размоченнымъ пузыремъ завязать, засушить и держать въ холодномъ мѣстѣ до востребованія. По этому способу приготовляются: осетрина, лососина, самовина, угрь, селява, корюшка, ряпушка, миноги, навага, уклея, снятки и маленькіе сиги.

РЫБА МАРИНОВАННАЯ ВЪ СОБСТВЕННОМЪ БУЛЬОНѢ.

Сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшоткою котелъ назначенную для маринаты очищенную рыбу, налить холодною водою такъ чтобы рыба была покрыта, положить по вкусу соли, немного уксусу и пряностей и сварить до мягкости, когда будетъ готово, вынуть съ рѣшоткою, сложить на каменное блюдо и остудить, а бульонъ процѣдивъ сквозь салфетку, выварить на плитѣ до такого состоянія, чтобы оный могъ застыть на льду какъ ланспикъ; между тѣмъ, пока бульонъ выстуживается, сложить рыбу въ каменную посуду и когда проба рыбнаго бульона окажется достаточно крѣпкою, снять съ огня, остудить немного, потомъ залить рыбу такъ чтобы всѣ куски были покрыты бульономъ, вынести на ледъ, а когда застынетъ, залить прованскимъ масломъ, покрыть каменною крышкою и дер-

жать во льду до употребленія. Подобнымъ способомъ маринуется осетрина, бѣлужина, щуки, форель, лососина, угрь, судакъ, стерлядь и проч. Приготовляющій, по собственному усмотрѣнію, можетъ раздѣлять рыбу на крупные звена, или на маленькія частицы, и долженъ стараться раскладывать въ посуду такъ, чтобы маринату можно было употребить за одинъ разъ, ибо не тронутая марината можетъ сберегаться во льду до 2-хъ мѣсяцевъ, а братая частицами остается безъ порчи не болѣе трехъ дней.

О ЗАГОТОВЛЕНІИ РЫБЫ ВЪ ПРОКЪ СВѢЖЕЮ.

Рыбы, заготовленныя въ жестяныхъ банкахъ, какъ-то сардины такъ и гомаръ и проч. доставляются изъ Франціи. У насъ опытъ удачный произведенъ изъ рыбы осетрины, лососины, корюшки и ряпушки, которая приготовляется слѣдующимъ способомъ: очистить и изрѣзать въ порціонныя куски назначенную рыбу, сложить на разогретое въ сотейникѣ прованское масло, обжарить и остудивъ, сложить въ жестяные ящички или банки, покрыть крышками, запаять и сложивъ въ кастрюлю, налить водою и варить 2 часа, потомъ выбрать, остудить и употреблять.

СОЛЕНАЯ ПРОВИЗІЯ.

О соленой провизіи сказано въ кн. 1-й на стр. 245 — 253, а въ настоящей книгѣ прибавлено, что продукты, наливающіяся ропою, какъ-то: огурцы, арбузы, бобы, грибы, щавель и прочее, по окончательнымъ изслѣдованіямъ оказались пріятнаго засола изъ ропы, приготовленной слѣдую-

щіею пропорціею, т. е. на ушать воды изъ 70 бутылокъ кладется 9 фунтовъ соли.

СОЛОНИНА.

Означенная пропорція соли и ропы, см. стр. XLIII, служитъ и для солонины, которую должно солить слѣдующимъ способомъ: разрубить на части назначенную для солонины говядину, натереть каждый кусокъ солью, сложить въ кадку (*) и продолжать солить и класть порядкомъ кусокъ на кусокъ, пока назначенное для соленія количество говядины будетъ уложено все въ кадку и оставить такъ три дня, потомъ покрыть кружкомъ, наложить прессъ и если ропы окажется мало, то залить особо приготовленною ропою такъ, чтобы разсолъ покрылъ солонину, которая чрезъ 24 дня можетъ употребляться; а если солонина приготовляется въ маленькихъ боченкахъ, которые на третій день по залитіи ропою закупориваются наглухо, таковую солонину должно поворачивать каждые три дня нижнимъ дномъ къ верху.

Соленые зайцы, перепела и другаго рода живность и дичь солятся, также какъ солонина.

КОПЧЕНАЯ СОЛЕНАЯ ПРОВИЗІЯ.

Для окороковъ свѣже-просольныхъ, обыкновенно копченыхъ и вестфальскихъ, а равно и для прочей этого рода провизіи, выбираются преимущественно свиньи молодыя, которыя по убитіи очищаются отъ щетины двояко, способ-

(*) Кадку должно поставить на свое мѣсто въ погребѣ или на ледъ, гдѣ она остается до конца провизіи.

бомъ нѣмецкимъ, т. е. шпарятъ кипяткомъ, и способомъ русскимъ — опаливаютъ соломою.

СПОСОБЪ СОЛИТЬ ВЕТЧИНУ.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую свиную тушу распластать вдоль пополамъ, отрѣзавъ и обровнявъ какъ должно быть окорокамъ, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить соль слѣдующимъ способомъ, а именно: отвѣсить 25 фунтовъ мелкой соли, высыпать на обширный плафонъ, прибавить въ оную одинъ фунтъ селитры, $^1/_4$ фунта англійскаго перцу, $^1/_4$ фунта лавроваго листа, $^1/_8$ коляндры, $^1/_8$ размарина, $^1/_8$ толченой гвоздики и, размѣшавъ все вмѣстѣ, приготовить соразмѣрной величины деревянную съ кружкомъ кадку, когда окорока остынутъ, класть по одной штукѣ на плафонъ и натирать солью такъ, чтобы кругомъ, по краямъ и при косточкѣ была соль, складывать въ кадку кожею внизъ и, посыпавъ сверху солью, наложить кружокъ, вынести въ холодное мѣсто на два дня; а когда изъ окороковъ выступитъ ропа, т. е. сокъ, наложить сверхъ кружка прессъ (изъ вымытыхъ камней) и оставить такъ еще на два дня; потомъ снять прессъ, переворотить окорока кожею къ верху и, если окажется мало ропы, распустить водою оставшуюся отъ соленья съ пряностями соль (*), полить оною въ кадкѣ ветчину такъ, чтобы по наложеніи вновь пресса, ветчина была покрыта рассоломъ; чрезъ пять дней снять прессъ, слить ропу и, переворотивъ окорока, уложить такъ, чтобы

(*) На одинъ ушатъ воды, кладется 9 фунтовъ соли.

лежавшіе внизу были положены сверху, а находившіеся сверху положить внизъ, залить вновь ропою, положивъ по прежнему прессъ и поступать такъ каждые пять дней.

ОКОРОКА МАЛОСОЛЬНЫЕ (*).

Посоленые выше сказаннымъ способомъ окорока употребляются на 14 день по посоленіи, т. е. вынуть изъ ропы окорокъ, опустить въ холодную воду, вымыть и выскобливъ до чиста съ обѣихъ сторонъ, приготовить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ОКОРОКА СВѢЖЕ, ПРОСОЛЬНЫЕ.

На 16 день по посоленіи, выбрать окорока изъ ропы, сдѣлать изъ бичевокъ петли, надѣть оные (не прорѣзывая) на оконечности окороковъ такъ, чтобы удобно было повѣсить подъ навѣсомъ на сквозномъ вѣтру, гдѣ оные должны находиться до употребленія.

ОКОРОКА КОПЧЕНЫЕ.

На 22-й день по посоленіи, выбрать ветчину изъ ропы, повѣсить подъ навѣсомъ на 24 часа, потомъ приготовить въ коптильнѣ мѣста и на другой день, когда для копченія будетъ все устроено, перевѣсить въ коптильню такъ, чтобы выходъ дыма не опирался на окорока и чтобы ветчина была повѣшена кожею къ выходу дыма, коптится же отъ 4-хъ до 24-хъ дней въ умѣренномъ дыму.

Ветчина свѣже-просольная, висѣвшая 4 дня въ дыму,

(*) Для окороковъ свѣже-просольныхъ и малосольныхъ очищаются свиньи нѣмецкимъ способомъ, т. е. ошпариваютъ.

можетъ быть употребляема. Ветчина копченая осенью на зиму поспѣваетъ отъ 16 до 20 дней, смотря по состоянію дыма. Ветчина соленая весною на лѣто должна быть какъ въ ропѣ, такъ и въ дыму 4-мя днями болѣе.

ВЕТЧИНА НА МАНЕРЪ ВЕСТФАЛЬСКОЙ.

Посоленная и продержанная въ ропѣ 24 дня вышесказаннымъ способомъ, ветчина вынимается изъ оной и кладется въ теплую воду, когда вымокнетъ какъ слѣдуетъ вытерѣть полотенцемъ, наложить прессъ, а когда отпресируется до совершенной сухости, повѣсить подъ навѣсомъ на сквозной вѣтеръ, и держать тамъ, поворачивая на всѣ стороны, пока не высохнетъ, а потомъ повѣсить въ вольный дымъ и высушить окончательно.

Примѣчаніе. Для приготовленія Вестфальской ветчины употребляются очищенныя русскимъ способомъ молодыя свиньи; окорока же отдѣляются отъ туши съ такою аккуратностію, чтобы на кожѣ, а равно и на мягкой сторонѣ окорока, не оказалось царапины, прорѣза, пробоины у кости, или поврежденія самой кости, однимъ словомъ, чтобы окорокъ до конца былъ тщательно сбереженъ, для чего многіе послѣ первыхъ пяти дней по посоленіи, обшиваютъ окорока въ холстъ, потомъ до пресировки оный снимаютъ, а на 2-й день, когда окорокъ въ провѣсѣ обсохнетъ, зашиваютъ опять въ тотъ же холстъ и докапчиваютъ окончательно; время же опредѣляется какъ выше сказано, а именно: 24 дня для засола и 24 дня для всего, т. е. пресса и провѣса съ копченіемъ.

О КОПТИЛЬНЯХЪ.

Въ столицахъ и въ провинціи расположеніе коптиленъ имѣютъ большую между собою разницу, а именно: коптильная въ столицѣ устраивается на чердакѣ при трубѣ, гдѣ дымъ выходитъ почти остывшій; мѣсто же для копченія отгораживается каменною стѣною на подобіе комнаты съ дверьми и 4-мя душниками: 1-й душникъ въ трубѣ для выпуска дыма, 2-й съ проводомъ въ постороннюю трубу для выхода дыму, и 2 въ родѣ окошекъ для провѣтриванія, въ верху въ коптильнѣ устраиваются бревенчатые бруски, въ родѣ полокъ, на которыхъ удобно для перемѣщенія утверждаются коротенькія палки съ веревками; палки эти держатся при дверяхъ внѣ коптильны, по надобности же переносятся на кухню, гдѣ, утвердивъ назначенное для копченія, вѣшается въ коптильнѣ на любомъ мѣстѣ; дымъ же зависитъ отъ усмотрѣнія приготовляющаго, который въ началѣ впускаетъ въ $^1/_2$ душника, потомъ прибавляетъ, а въ случаѣ ненадобности, выпускаетъ и освѣжаетъ тотчасъ провизію сквознымъ вѣтромъ, однимъ словомъ, что удобность коптиленъ способствуетъ весьма много знающему это дѣло.

Въ провинціяхъ же копченіе считается дѣломъ обыкновеннымъ, а потому коптильню устраиваютъ отдѣльно, т. е. одну лишь печку и трубу, въ которой размѣщена провизія для копченія и нерѣдко для придачи вкуса любители коптятъ травами и пряными растѣніями, но главное, чтобы удержать этотъ дымъ, упущено у многихъ хозяевъ изъ виду.

СОЛЕНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ ЯЗЫКИ.

Способъ соленія языковъ всякаго рода одинаковый съ окороками, т. е. натерѣть приготовленною съ пряностями для окороковъ солью и сложивъ въ кадку, наложить прессъ, языки большею частію солятся вмѣстѣ съ ветчиною или солониною, тогда кладутся на 2 недѣли въ ропу; коптятся же въ умѣренномъ дыму, смотря по величинѣ, языкъ воловій и буйволовый 12 дней, свиной, отъ лося и оленя 8 дней, телячій и бараній 4 дня.

ГУСИ КОПЧЕНЫЕ.

Откормленые гуси очищаются обыкновеннымъ способомъ, потомъ, прорѣзавъ отъ шеи до половины спину, поднять нѣсколько кожу съ обѣихъ сторонъ, вынуть осторожно спинную кость и отрѣзать ноги такъ, чтобы грудь вся осталась цѣлою съ неповрежденною костью, потомъ натерѣть солью (приготовленною также какъ для ветчины), положить въ кадку, какъ сказано выше — смотри ветчину (*), на 10-й день вынуть изъ ропы, ополоснуть въ холодной водѣ, осушить какъ слѣдуетъ и, провѣтривъ подъ навѣсомъ въ теченіе 12 часовъ, завернуть въ бумагу и повѣсить въ коптильну на 10 дней.

Примѣчаніе. Для копченія употребляются преимущественно гуси молодые, которые коптятся сперва въ тепломъ дыму, пока не окрѣпнутъ, а потомъ доканчиваются въ маломъ и холодномъ дыму.

(*) Если гуси солятся вмѣстѣ съ ветчиною, то лучше всего класть на 3-й день прямо въ ропу.

КОПЧЕНЫЕ СЕЛЕДКИ.

Назначенныя для копченія шотландскія, лучшаго сорта, селедки намочить на 6 часовъ въ молокѣ, потомъ осушить на салфеткѣ, завернуть въ бумагу и утвердить на палкѣ (которая помѣщается въ коптильнѣ) такъ, чтобы каждая селедка висѣла въ доль ровно, спиною внизъ и коптить въ тепломъ дыму 4 дня.

Примѣчаніе. Копченыя селедки, небрежно завернутыя въ бумагу, или нерачительно размѣщенныя въ дыму, т. е. если селедки повѣшены головою, хвостомъ или брюхомъ внизъ въ тепломъ дыму, скоро истекаютъ, почему выходятъ изъ копченія сухими и не вкусными, также селедки толсто завернутыя въ бумагу недокапчиваются, а тонко завернутыя перекапчиваются.

СИГИ КОПЧЕНЫЕ.

Очистить и выпотрошить сквозь жабры назначенные для копченія сиги, обмыть въ водѣ, посолить мелко толченою солью, сложить въ деревянную кадку и держать въ холодномъ мѣстѣ 4 дня, потомъ вымыть вторично въ водѣ и вытерѣвъ до суха полотенцемъ, продѣть вдоль деревянную шпильку, такъ, чтобы концы оной при головѣ и хвостѣ остались для удобной привязки въ коптильнѣ, обернуть сига въ бумагу и повѣсить въ коптильню на 4 дня, сигъ поспѣваетъ при рачительномъ присмотрѣ (*) отъ 4 до 8 дней, смотря по состоянію дыма, т. е. когда окрѣпнетъ, можетъ употреблятся.

(*) Сига въ коптильнѣ должно оборачивать каждый день, дабы кругомъ ровно закоптился.

ШПИКЪ КОПЧЕНЫЙ.

Для удобнѣйшаго шпигованья различныхъ филѣевъ, дворовыхъ птицъ и дичи, приготовляютъ шпикъ копченый слѣдующимъ способомъ: отдѣлить отъ свиной туши умѣренной толщины шпикъ, обрѣзать ровно находящіеся лишніе частицы, натерѣть солью и уложивъ въ кадку ровно, кожею внизъ, оставить такъ 4 дня, когда шпикъ пропитается солью и окажется на немъ ропа, тогда переворотить кожею къ верху, покрыть кружкомъ и, наложивъ прессъ, оставить еще 5 дней, потомъ выбрать изъ кадки, очистить оставшуюся соль, продѣть конецъ веревки и, привязавъ къ палкѣ, повѣсить въ коптильнѣ на 4 дня. Подобнаго рода шпикъ консервуется долго и весьма вкусный въ приготовленіи. Этотъ шпикъ можетъ быть употребляемъ и провѣсный, т. е. вмѣсто коптильни, осушить на сквозномъ вѣтру подъ навѣсомъ.

СЫРЪ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ (И ПРОЧЕЙ ЖИВНОСТИ).

Очистить гусиныя бѣлыя печенки, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, покрыть тонкими пластами шпикомъ, посолить и посыпавъ толчеными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, потомъ остудить, истолочь въ ступкѣ, протерѣть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, размѣшать съ частью скобленаго свинаго шпику, прибавить немного ланспику и снабдивъ по вкусу всѣмъ нужнымъ (*),

(*) Сыръ этотъ дѣлается различнаго вкуса: въ одинъ кладется взбитыя сливки, въ другой труфельный сокъ, или изъ шампиньоновъ сея, а въ 3-й вскипяченная рюмка мадеры.

выложить въ форму, застудить на льду, потомъ выложить на блюдо, а форму, въ которой застывало, вычистить, влить въ оную теплаго ланспику, или топленаго свинаго сала столько, чтобы, опустивъ въ форму сыръ, образовался кругомъ онаго тонкій слой , и оставить такъ до востребованія; а когда понадобится, выложить и убрать кругомъ ланспикомъ.

Примѣчаніе. Пропорція сыра изъ печенокъ не опредѣляется, потому, что оный въ каждомъ мѣстѣ иначе приготовляется, а вкусомъ почти одинаковъ; для удобнѣйшаго понятія пропорція полагается слѣдующая: на фунтъ печенокъ ¼ фунта скобленаго шпику, положить ланспику столько, чтобы могъ удобно застыть во льду сыръ, вкусъ ланспика составляетъ вкусъ сыра, а толченые пряности оный дополняютъ, желающіе имѣть твердый сыръ, выкипячиваютъ болѣе ланспикъ. Сыръ этого рода приготовляется изъ печенокъ каплуньихъ, телячьихъ, свиныхъ и бараньихъ съ тою разницею, что въ каждый сортъ печенокъ кладется шпику скобленаго болѣе, смотря по сухости печенки, а равно и для вкуса приготовляющій прибавляетъ пюре изъ дичи и выкипяченный изъ костей бульонъ.

—

ОБЪЯСНЕНІЕ

ФРАНЦУЗСКИХЪ СЛОВЪ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХЪ ПОВАРАМИ.

Въ началѣ XIX столѣтія, когда французская кухня стала первенствовать въ Европѣ, многія французскія слова вошли въ употребленіе въ Русской кухнѣ, которыя въ на-

стоящее время употребляются всѣми поварами, учившимися у французовъ, а потому для избѣжанія встрѣчающихся со стороны Гг. гастрономовъ и хозяюшекъ недоразумѣній, считаю необходимымъ объяснить оныя въ слѣдующемъ алфавитномъ порядкѣ, а именно:

Аморетки, называются мозги изъ телячьихъ и воловьихъ спинныхъ костей.

Бланжирить, значитъ обварить и бланжирится двояко, а именно: первымъ способомъ назначенные для бланжировки предметы, нужно сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на огонь и когда закипитъ, тотчасъ отлить въ друшлакъ, а вторымъ опустить въ кипящую воду, заварить и также отлить.

Гарниромъ, называется приготовленіе яствъ изъ разной живности, дичи, кореньевъ, фруктовыхъ и проч. въ маломъ количествѣ или размѣрѣ, которыя прибавляются къ кушаньямъ для вкуса по соображенію приготовляющаго, смѣшавъ оный вмѣстѣ или по избранію продуктовъ одного рода. Гарниръ служитъ какъ для придачи кушаньямъ болѣе вкуса, такъ равно и для украшенія оныхъ на блюдахъ, для чего повара имѣютъ разныя стальныя ложечки, выемки и бордюры.

Гарнировать, значитъ убирать, обкладывать, т. е. придавать кушаньямъ на блюдахъ различныя украшенія. Гарнировка эта употребляется изъ тѣхъ плодовъ, мясъ и ягодъ, изъ коихъ приготовлены кушанья.

Гвисъ, значитъ задняя четверть телятины, баранины и прочей живности.

глясерованіе, употребляется передъ подачей кушаньевъ за столъ, для придачи лучшаго вида. Мясныя кушанья глясеруются глясомъ, т. е. крѣпкимъ бульономъ, распущеннымъ до умѣренной густоты, а пирожное глясеруется въ печкѣ, посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать такъ, чтобы сахаръ распустился.

Колеровать, значитъ дать пріятный желтый цвѣтъ кушанью или пирожному. Колеровка эта дѣлается въ печкѣ, не употребляя для того, безъ крайней надобности, глясъ или сахаръ.

Лейзеновать, значитъ загустить желтками супъ или соусъ, см. лейзонъ въ кн. 1 стр. 284 и 285.

Маскировать, значитъ облить приготовленное кушанье такъ, чтобы онаго изъ подъ соуса или бѣлковъ не было видно.

Мариновать, значитъ мочить въ уксусѣ или въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и пряностями.

Панеровать, значитъ вывалять въ мукѣ и въ разбитомъ яйцѣ или тертомъ хлѣбѣ.

Пасеровать, значитъ обжарить въ маслѣ до готовности или въ половину готовымъ.

Фаршировать, значитъ наполнить средину назначенныхъ для сего предметовъ начинкою.

Фламбирить, значитъ опалить на огнѣ, имѣющееся на живности мелкое перо, въ родѣ волосъ.

Фрикандо — мягкая часть телятины отъ задней части, называемая ссѣкомъ.

═

КНИГА ТРЕТЬЯ.

ОБѢДЪ 61.

Супъ ливонскій съ кореньями.

Супъ консоме съ фаршированными дроздами.

Пирожки хрустады изъ лапши съ морковью.

Цыплята холодные съ соусомъ равиготомъ.

Филе изъ серны по-португальски.

Стерлядь вареная на пару.

Филеи изъ куръ съ рисомъ по-италіански.

Жаркое, кроншнепы.

Рѣпа по-французски.

Бисквитъ американскій съ вареньемъ.

Кремъ съ кармелемъ и анисомъ.

Пуншъ мороженый съ виномъ шампанскимъ.

ЗАКУСКИ.

Соте изъ гусиныхъ печенокъ съ шампиньонами.

Дыня маринованная.

DINER 61.

Potage à la livonienne aux légumes.

Consommé aux grives farcies.

Petites croustades de nouilles garnies de carottes.

Sauté de poulets en salade sauce ravigote.

Filets de chevreuil à la portugaise.

Sterlets cuit au bain-marie à la russe.

Filets de volaille au riz à l'italienne.

Rôti, grandes bécasses.

Navets à la chartreuse.

Biscuit d'Iorc aux confitures.

Crême au caramel anisé.

Punch glacé au vin de champagne.

HORS D'OEUVRES.

Escalopes de foies gras aux fines herbes.

Melon mariné.

ОБѢДЪ 62.

Супъ пюре по-французски.

Супъ консоме съ крупою изъ зеленаго жита.

Кости воловьи съ мозгами.

Ножки телячьи съ соусомъ пикантомъ.

Окуни жареные со смѣтаной.

Голуби молодые съ брюссельскою капустою.

Паштетъ изъ пулярды съ устрицами.

Жаркое, утка фаршированная яблоками.

Артишоки съ голландскимъ соусомъ.

Кремъ заварной съ ванилью, жареный по-нѣмецки.

Мороженое изъ абрикосовъ.

Пуншъ англійскій.

ЗАКУСКИ.

Почки телячьи съ краснымъ соусомъ.

Редисъ маринованный.

DINER 62.

Potage purée à la Parisienne.

Consommé au gruau vert de seigle.

Os de boeuf avec leur moelle.

Pieds de veau grillés sauce piquante.

Perches frites à la béchamel.

Pigeons innocents aux petits choux de Bruxelles.

Pâté chaud de poulardes aux huîtres.

Rôti, canard farci aux pommes.

Artichauts sauce hollandaise.

Crême-pâtissière à la vanille, grillée à l'allemande.

Glace d'abricots.

Punch anglais.

HORS D'OEUVRES.

Rognons de veau à l'espagnol.

Radis noir bien fin mariné.

ОБѢДЪ 65.

Супъ разсольникъ съ поросенкомъ.

Супъ консоме съ манными клецками.

Пирожки изъ воловьяго поднебенья, жареные на шпажкахъ.

Маіонезъ изъ морскаго рака.

Барашекъ жареный, съ рисомъ.

Лабарданъ по-нормандски.

Соте изъ гусиныхъ печонокъ съ труфелемъ.

Жаркое, пулярда по-славянски.

Молодые русскіе бобы, съ бѣлымъ соусомъ.

Пирожки изъ сахарнаго тѣста съ заварнымъ кремомъ.

Желе яралашъ.

Пуншъ рояль.

ЗАКУСКИ.

Пудингъ холодный изъ дичи.

Сыръ американскій.

DINER 63.

Potage rossolnik au cochon de lait à la russe.

Consommé aux closes.

Atelets de palais de boeuf à la française.

Homards en mayonaise.

Agneau rôti à l'anglaise, au riz.

Cabillaud à la Normande.

Sauté de foie gras à la Périgueux.

Rôti, poularde à la slavonienne.

Petits féves de marais liées.

Petits gâteaux fourrés à la crême.

Gelée Iaralache à la russe.

Punch Royale.

HORS D'OEUVRES.

Pouding de gibier froid.

Fromage américain.

ОБѢДЪ 64.

Супъ изъ барашка съ виномъ лафитомъ.

Супъ консоме съ амлетомъ.

Кулебяка изъ бріошнаго тѣста, съ угремъ.

Говядина жареная на ростѣ, по-англійски.

Судакъ съ рисомъ, по-италіански.

Котлеты пожарскія изъ куръ, съ пюре изъ сливъ.

Перепелки по-французски, съ труфелемъ.

Жаркое, филе изъ поросенка.

Брюссельская капуста, съ орѣховымъ масломъ.

Тартлеты съ разными фруктами.

Кремъ съ фисташками.

Пуншъ кардинальскій изъ ананасовъ.

ЗАКУСКИ.

Телятина съ пармезаномъ.

Кукуруза маринованная.

DINER 64.

Potage d'agneau, au vin lafitte.

Consommé à l'omelette.

Coulébac de pâte à brioche garni d'anguille.

Languette de filets de boeuf à l'anglaise.

Soudac au riz, à l'italienne.

Côtelettes à la Pojarski de volaille, à la purée de prunes.

Cailles au gratin à la française aux truffes.

Filets rôtis, de cochon de lait.

Petits choux de Bruxelles au beurre de noisette.

Tartelettes de fruits.

Crême aux pistaches.

Punch Cardinal d'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Filets de veau au parmesan.

Blé de turquie mariné.

ОБѢДЪ 65.

Супъ пюре по-провански.

Супъ консоме, съ раками.

Пирожки, равіоли италіанскіе съ пармезаномъ.

Студень изъ разностей по-французски.

Говядина филе по-англійски, съ анчоусовымъ соусомъ.

Ерши, жареные въ клярѣ.

Бараньи языки въ папильотахъ.

Жаркое, дрохва по малороссійски, жареная въ тѣстѣ.

Грыбы тушоные, со смѣтаной.

Мериньги съ розовымъ вареньемъ.

Мороженое изъ чернаго хлѣба.

Пуншъ американскій.

ЗАКУСКИ.

Холодная корюшка съ соусомъ.

Каштаны жареные.

DINER 65.

Potage purée à la provençale.

Consommé d'écrevisses.

Petits ravioles à l'italienne au parmesan.

Aspic à la financière.

Filets de boeuf à l'anglaise au beurre d'anchois.

Grémilles frits.

Langues de mouton en papilottes.

Rôti, outarde à la russe.

Champignons braisés à la crême.

Méringues au confiture de rose.

Glacé de pain de seigle.

Punch américain.

HORS D'OEUVRES.

Eperlans à l'espagnol froid.

Marrons rôtis.

ОБѢДЪ 66.

Супъ изъ рису, по-италіански, съ пармезаномъ.

Супъ консоме съ лимонными клецками.

Пелемени сибирскія.

Грудинка телячья, жареная на ростѣ, съ грыбами.

Ерши натурально.

Фазанъ по-грузински съ фруктами.

Пастетъ изъ рябчиковъ (*à la minute*).

Жаркое, филеи изъ цыплятъ жареные, на раковинахъ.

Пюре изъ чечевицы, со сливками.

Тортъ англійскій (*soupe-anglaise*).

Желе изъ аниса.

Пуншъ мороженый, изъ фруктовъ.

ЗАКУСКИ.

Устрицы натурально.

Тартины съ фаршированными томатами.

DINER 66.

Potage au riz à l'italienne.

Consommé aux closes de citron.

Petits pâtés à la sibérienne.

Poitrine de veau grillée, aux champignons.

Grémilles au naturel.

Faisan à la Géorgienne.

Pâté de gélinottes à la minute.

Rôti, filets de volaille grillée, en coquilles.

Purée de lentilles à la chantilly.

Soupe anglaise.

Gelée d'anis.

Punch de fruits glacé.

HORS D'OEUVRES.

Huîtres au naturel.

Tartines garnies de tomates farcies.

ОБѢДЪ 67.

Супъ пюре изъ рѣпы, съ уткою.

Супъ консоме съ будиньгами изъ творогу.

Пастеты изъ печонокъ, съ дичью.

Маіонезъ изъ телячьихъ мозговъ съ соусомъ равиготомъ.

Говядина штуфатъ, по-голландски, съ гарниромъ.

Камбалы жареныя.

Филе изъ куропатокъ, съ пюре изъ чечевицы.

Жаркое, подорожники жареные въ клярe.

Даріоли изъ рису, съ горохомъ.

Профитроли съ шоколадомъ.

Кремъ изъ ананасовъ

Пуншъ кардинальскій изъ апельсиновъ.

ЗАКУСКИ.

Шемая донская.

Спаржа маринованная.

DINER 67.

Potage purée de navets garnie de canard.

Consommé aux bouding de fromage.

Petits pâtés de foie gras, garnis de gibier.

Mayonaise de cervelle de veau à la ravigote.

Culotte de boeuf à la hollandaise.

Turbotins grillés.

Filets de perdreaux à la purée de lentille.

Rôti, niverette frits à la polonais.

Darioles de riz garnies aux petits pois.

Profitroles au chocolat.

Créme d'ananas.

Punch Cardinal d'orange.

HORS D'OEUVRES.

Petits poissons salés du don.

Asperges marinées.

ОБѢДЪ 68.

Супъ изъ сморчковъ по-русски.

Супъ консоме съ виномъ мадерою.

Пирожки, хрустады изъ рису, по-нѣмецки.

Говядина, кострецъ тушоный, по-испански.

Селява, жареная на ростѣ.

Бланкетъ изъ цыплятъ съ луковымъ пюре.

Вольвантъ съ пульпетами изъ рябчиковъ.

Жаркое, заяцъ по-финляндски.

Капуста съ бешемелью.

Профитроли съ кремомъ.

Мороженое изъ бергамотовъ.

Жжонка С.-Петербургскихъ гастрономовъ.

ЗАКУСКИ.

Устрицы на раковинахъ, съ пармезаномъ.

Голова свиная.

DINER 68.

Potage de morilles à la russe.

Consommé au vin de madère.

Petites croustades de riz à l'allemande.

Culotte de boeuf braisé à l'espagnole.

Selave grillée.

Blanquette de volaille à la purée d'oignons.

Vol-au-vent garni aux closes de gélinotte.

Rôti, lièvre à la finoise.

Choux à la béchamel.

Profitroles à la crême.

Glace de bergamottes.

(Жжонка), *à la Gastronome de St. Pétersbourg.*

HORS D'OEUVRES.

Huîtres en coquilles au parmesan.

Hure de cochon froid.

ОБѢДЪ 69.

Борщь изъ зеленаго селлерея по-литовски.
Супъ консоме съ фаршированнымъ картофелемъ.
Торты изъ цыплятъ по-польски.
Холодное изъ свѣжихъ снятковъ на раковинахъ.
Поросенокъ фаршированный, съ шампиньонами.
Сиги печеные въ тѣстѣ, по-фински.
Филе изъ бекасовъ на хрустадахъ.
Жаркое, каплунъ маринованный.
Спаржа съ ветчиною.
Пирожки (nougats) изъ миндаля со взбивкою.
Желе изъ сливъ.

Пуншъ мороженый съ мараскиномъ.

ЗАКУСКИ.

Сырты новгородскіе жареные.
Творогъ со сметанной.

DINER 69.

Potage borche de céleri à la lithuanienne.

Consommé au pommes de terre farcies.

Petites tourtes de volaille à la polonaise.

Aspc de petits éperlans en coquilles.

Cochon de lait farci, aux champignons.

Lavarets fourré à la finoise.

Filets de bécasses en croustades.

Rôti, chapon mariné.

Pointe d'asperges au jambon.

Petits nougats d'amandes à la crême fouettée.

Gelée de prunes.

Punch glacé au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Petits poissons (сырты новгородскіе) *salés grillés.*

Fromage à la crême.

ОБѢДЪ 70.

Супъ пюре изъ сладкихъ кореньевъ съ клецками.

Супъ консоме съ фаршированными артишоками.

Будиньги изъ телятины по-французски.

Котлеты свиныя съ красною капустою и каштанами.

Осетрина малосольная съ хрѣномъ.

Пулярда съ огурцами.

Суфле изъ зайца съ бланкетомъ.

Жаркое, цыплята по-вѣнски.

Цвѣтная капуста съ бѣлымъ соусомъ.

Шарлотъ изъ яблоковъ съ фруктовымъ мармеладомъ.

Мериньги въ кремѣ.

Пуншъ кардинальскій изъ абрикосовъ.

ЗАКУСКИ.

Селедки въ папильотахъ.

Сыръ шведскій.

DINER 70.

Potage purée de salsifis aux closes.

Consommé d'artichauts farcis.

Boudings de veau à la française.

Côtelettes de porc frais, aux choux rouges, à l'allemande.

Esturgeon salé au raifort.

Poularde au concombres.

Soufflé de lièvre garni d'une blanquette.

Rôti, petits poulets à la Viennoise.

Choux-fleurs à la hollandaise.

Charlotte de pommes à la marmelade de fruits.

Méringues à la crême à l'anglaise.

Punch Cardinal aux abricots.

HORS D'OEUVRES.

Harengs en papilottes.

Fromage suèdois.

ОБѢДЪ 71.

Супъ пюре изъ щавеля съ вермишелемъ.

Супъ консоме съ рисовыми клецками.

Пирожки троицкіе.

Холодное изъ телячьей головки по-польски.

Розбифъ шпикованный, по-французски.

Карпъ съ капустою.

Соусъ изъ цыплятъ (à la Mirepoix).

Жаркое изъ разностей, на раковинахъ.

Огурцы съ краснымъ соусомъ.

Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.

Мороженое (суфле) изъ абрикосовъ.

Жжонка кавалеристовъ.

ЗАКУСКИ.

Хрустады съ жареными кильками.

Артишоки фаршированные.

DINER 71.

Potage purée d'oseille au vermicelle.

Consommé aux closes de riz.

Petits pâtés à la russe.

Chaud-froid de tête de veau à la polonaise.

Rosbif à la française piqué.

Carpe grillée aux choux à la russe.

Cuisses de poulets à la Mirepoix.

Rôti mêlé, en coquilles.

Concombres en cardes à l'espagnole.

Poudings de semoule à la marmelade.

Soufflée d'abricots glace.

(Жжонка) *à la Cavalière.*

HORS D'OEUVRES.

Petites croustades aux éperlans salés.

Artichauts farcis.

ОБѢДЪ 72.

Супъ пюре изъ молодой кукурузы.

Супъ нѣмецкій (wasser suppe).

Мозги телячьи въ кляре.

Индѣйка фаршированная макаронами.

Угорь жареный на ростѣ, съ соусомъ монтпеліерскимъ.

Перепелки (à la matelotte).

Пудиньгъ изъ цыплятъ по способу картезіанскихъ монаховъ.

Жаркое, дикія утки по-французски.

Пюре изъ селлерея съ бешемелью.

Пирогъ (крокан6ушъ) изъ каштановъ со взбивкою.

Желе масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ въ арбузѣ.

Пуншъ нѣмецкій.

ЗАКУСКИ.

Икра изъ стерлядей малосольная.

Ветчина вестфальская.

DINER 72.

Potage purée de blé de turquie.

Potage à l'allemande (wasser-suppe).

Cervelle de veau frite.

Dindon farci au macaroni.

Anguille grillée, au beurre de Montpelier.

Cailles à la matelotte.

Poudings de volaille à la Chartreuse.

Rôti, canards à la française.

Purée de céleri à la béchamel.

Croque-en-bouche de marrons à la crême fouettée.

Gelée macédoine de fruits, dans un melon d'eau.

Punch à l'allemande.

HORS D'OEUVRES.

Caviar de sterlets.

Jambon de Westphalie.

ОБѢДЪ 73.

Супъ лагерный.

Супъ консоме съ турецкими бобами.

Пирожки изъ слоеннаго тѣста, съ фаршемъ годиво.

Холодные цыплята съ масседуаномъ.

Баранина по-италіански.

Котлеты изъ щуки съ грыбами.

Филе изъ утокъ съ апельсинами.

Жаркое дуппель, жареный по охотничьи.

Пюре изъ каштановъ по-испански.

Бисквитъ съ вареньемъ по-нѣмецки.

Яралашъ изъ фруктовъ съ кремомъ.

Пуншъ дамскій.

ЗАКУСКИ.

Филе анчоусовъ съ оливками.

Канапе съ бланкетомъ.

DINER 73.

Potage de camp à la russe.

Consommé garni de haricots verts.

Petits pâtés au naturel.

Petits poulets en salade à la macédoine.

Gigot de mouton à l'italienne.

Côtelettes de brochet aux champignons.

Filets de canetons aux oranges.

Rôti, double-bécasses à la chasseur.

Purée de marrons à l'espagnole.

Biscuits à l'allemande aux confitures.

Crême (Iaralache) aux fruits à la russe.

Punch de Dames.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'anchois aux olives.

Petites canapées garnis de blanquettes.

ОБѢДЪ 74.

Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Супъ изъ рыбы съ фаршированною щукою.

Пирожки (cromesquis) по-французски.

Баранина съ рисомъ по-грузински.

Филе изъ судаковъ на раковинахъ.

Цыплята въ папильотахъ.

Пастетъ монастырскій.

Жаркое глухарь, жареный по-сибирски.

Латукъ съ краснымъ соусомъ.

Груши глясованныя съ заварнымъ кремомъ.

Мороженое изъ чая.

Глюгентъ-вейнъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины съ грыбами.

Ветчина медвѣжья.

DINER 74.

Potage purée de concombres frais.

Potage de poisson au brochet farci.

Petits cromesquis à la française.

Gigot de mouton au riz à la Géorgienne.

Filets de soudac gratiné en coquilles.

Petits poulets en papilottes.

Pâte de couvent, chaud.

Rôti, coq de bruyère à la sibérienne.

Laitues à l'espagnole.

Poires glacés à la crême.

Glace de thé.

Gluchend-vein.

HORS D'OEUVRES.

Tartines aux champignons.

Jambon d'ours.

ОБѢДЪ 75.

Супъ пюре изъ помдоровъ.

Супъ потрохъ изъ цыплятъ.

Пирожки растегаи московскіе.

Холодная телятина по-шведски.

Бивстексъ съ картофелемъ по-нѣмецки.

Корюшка фаршированная.

Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишень.

Жаркое, куропатки со смѣтаной.

Кардоны свекольные съ пармезаномъ.

Шарлотъ изъ грушъ.

Желе взбитое по-русски.

Пуншъ грогъ флотскій.

ЗАКУСКИ.

Щука холодная.

Омлетъ съ ветчиною.

DINER 75.

Potage purée de tomates.

Potage aux tripes de poulets.

Petits pâtés à la russe.

Filets de veau froids à la suèdoise.

Bifteks à l'allemande aux pommes de terre.

Eperlans farcis.

Filets de dindon à la purée de cerises.

Rôti, perdreaux à la crême.

Cardes-poirrèes au fromage.

Charlotte de poires.

Mousse de fruits à la russe.

Punch grog de marine.

HORS D'OEUVRES.

Brochet froid.

Omelette au Jambon.

ОБѢДЪ 76.

Супъ италіанскій съ устрицами.

Супъ консоме съ пожарскими котлетами.

Пирожки русскіе съ морковью.

Головка телячья фаршированная, по-нѣмецки.

Стерлядь ладожская (костюшка) по-русски съ огурцами.

Филе изъ гуся съ помдорами.

Пастетъ горячій изъ тетерева.

Жаркое рябчики, жареные по-вѣнски.

Омлетъ съ труфелями.

Компотъ изъ вишень и персиковъ.

Кремъ изъ барбариса.

Сабаіонъ.

ЗАКУСКИ.

Языкъ съ шампиньонами.

Кильки жареныя.

DINER 76.

Potage à l'italienne aux huîtres.

Consommé garni aux côtelettes à la Pojarski.

Petits pâtés aux carottes à la russe.

Tête de veau farcie à l'allemande.

Sterlets du Ladoga à la russe aux concombres.

Filets d'oiseaux à l'espagnole garnis de tomates.

Pâté chaud de coq de bruyère.

Rôti de gélinottes à la viennoise.

Omelette aux truffes.

Compote de pêches et de cerises.

Crême d'épines-vinettes.

Sabayone.

HORS D'OEUVRES.

Langue aux champignons.

Eperlans salés grillés.

ОБѢДЪ 77.

Супъ (krupnik) съ перловыми крупами по-польски.

Супъ консоме съ фаршированнымъ лукомъ.

Пирожки тартлеты съ фаршемъ изъ рябчиковъ.

Галянтинъ изъ поросенка съ ланспикомъ.

Филеи изъ глухаря маринованные съ гарниромъ.

Судачки натурально.

Утки съ рѣпою.

Жаркое каплунъ, съ кресъ-салатомъ.

Садовая лебеда по-малороссійски.

Даріоли изъ риса съ абрикосами.

Мороженое изъ клубники.

Желтый чай.

ЗАКУСКИ.

Икра красная.

Штуфатъ холодный съ томатомъ.

DINER 77.

Potage à la polonaise à l'orge perlé.

Consommé aux oignons farcis.

Tartelettes de godiveau de gélinottes.

Galantine de cochon de lait à la gelée.

Filets de coq de bruyère mariné sauce piquante.

Petits soudac de mer au naturel.

Canards braisés, aux navets.

Rôti chapon gras, au cresson.

Follette à la russe.

Darioles de riz garnis d'abricots.

Glace de fraises.

Thé Jaune.

HORS D'OEUVRES.

Caviar rouge.

Toufade froid à la purée de tomates.

ОБѢДЪ 78.

Супъ пюре изъ куръ съ гарниромъ (à la financière).

Супъ колчанъ изъ фруктовъ.

Пирожки стружки изъ слоенаго тѣста.

Говядина тушоная въ горшкѣ.

Филе изъ судака на хрустадахъ съ шампиньонами.

Цыплята со сморчками.

Вольвантъ съ телячьими молоками.

Жаркое поросенокъ.

Молодой шпинатъ натурально.

Омлетъ суфле съ вареньемъ.

Желе изъ малины.

Пуншъ (Impérial) мороженый изъ земляники.

ЗАКУСКИ.

Ветчина италіанская.

Разныя пикли.

DINER 78.

Potage à la Reine garni à la financière.

Potage Coltchane de fruits.

Petits pâtés de feuilletage à la russe.

Filets de boeuf braisé, dans le pot.

Petites croustades garnies aux filets de soudac, aux champignons.

Poulets sauté à la polonaise, aux morilles.

Vol-au-vent garni de riz de veau à la pouletts.

Rôti, cochon de lait.

Epinards nouveaux au naturel.

Omelette soufflée aux confitures.

Gelée de framboises.

Punch (Impérial) glaeé, de fraises.

HORS D'OEUVRES.

Jambon à l'italienne.

Achars de l'Inde.

ОБѢДЪ 79.

Супъ португальскій острова мадеры.
Супъ консоме съ клецками изъ суфле.
Пирожки крокеты изъ печонокъ съ молоками.
Селянка холодная по-русски.
Телятина жареная въ тѣстѣ по-славянски.
Рулеты изъ ряпушки съ гарниромъ.
Соусъ изъ каплуна по-германски.
Жаркое овсянки, шпикованныя труфелемъ.
Тыквенная каша по-малороссійски.
Тартлеты съ яблоками и мериньгами.
Кремъ англо-французскій съ фруктами.

Пуншъ французскій.

ЗАКУСКИ.

Тартины съ селедкою и яблоками.
Редисъ со смѣтаной.

DINER 79.

Potage à la portugaise à l'île de Madère.

Consommé aux closes italiennes.

Croquettes de foie gras à l'espagnole.

Selanka froid à la russe.

Fricandeaux de veau frit à la slavonienne.

Filets d'Eperlans au gratin.

Entré de chapon à la Germanie.

Rôti, ortolans piqués aux truffes.

Purée de potiron à la russe.

Tartelettes de pommes garnies aux meringues.

Crême anglo-française aux fruits.

Punch français.

HORS D'OEUVRES.

Tartines, de harengs aux pommes.

Radis à la crême.

ОБѢДЪ 80.

Супъ англійскій виндзоръ.

Супъ изъ вишень со смоленскими крупами.

Пирожки жареные съ пармезаномъ.

Будиньги берлинскія бѣлыя и красныя.

Сиги натурально.

Каплунъ по-французски съ соусомъ томатомъ.

Пастетъ изъ рису (à la Reine).

Жаркое телятина (часть почечная).

Шинкованные труфели, съ краснымъ соусомъ.

Тортъ изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ.

Мороженое изъ каштановъ.

Бишофъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины изъ почекъ съ карнишонами.

Миноги маринованныя.

DINER 80.

Potage à l'anglaise (Windzor).

Potage de cerises à la semoule.

Petits pâtés au parmesan.

Boudin blanc et rouge à la Berlinoise.

Petits Lavarettes au naturel.

Chapons à la Maquignon sauce tomate.

Casserole au riz à la Reine.

Rôti, longe de veau.

Truffes à l'espagnole.

Tourte à la marmelade.

Glace de marrons.

Bichof.

HORS D'OEUVRES.

Tartines de rognons au cornichons.

Lamproies marinées.

ОБѢДЪ 81.

Супъ пюре изъ луку съ сагомъ.

Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Пирожки русскіе съ кашею и капустою.

Хрусталъ изъ рыбы холодный.

Зразы по-нѣмецки съ шампиньонами.

Раки натурально.

Соусъ изъ соленыхъ перепеловъ съ капустою.

Жаркое пулярда, шпикованная труфелями.

Бобы зеленые по-британски.

Даріоли изъ миндальнаго тѣста по-неаполитански.

Желе изъ персиковъ.

Пуншъ изъ яицъ (гоголь-моголь).

ЗАКУСКИ.

Филе изъ наваги съ соусомъ пикантомъ.

Огурцы фаршированные.

DINER 81.

Potage purée d'oignons au sagou.

Potage de rognons de veau à la russe.

Petits pâtés à la russe aux choux.

Croustades de poissons à la gelée.

Rouletes de filets de boeuf à l'allemande.

Ecrevisses au naturel.

Entrée de cailles salées, garnies de chou-croute.

Rôti, poularde piquée aux truffes.

Haricots verts à la bretonne.

Darioles d'amandes à la napolitaine.

Gelée de pêches.

Punch aux oeufs.

HORS D'OEUVRES.

Filets de navaga, sauce piquante.

Concombres farcis.

ОБѢДЪ 82.

Супъ малороссійскій изъ россады, съ копченою грудинкою.

Супъ консоме съ фаршированными сморчками.

Каша гречневая съ пармезаномъ

Телятина съ вишнями, по-вѣнски.

Соте изъ камбалы, съ гарниромъ.

Скворцы фаршированные съ пикантомъ.

Кнели изъ цыплятъ съ труфелями (à la Villeroy).

Жаркое, филе изъ барашка.

Кардоны жареные въ клярѣ.

Компотъ горячій, изъ грушъ.

Кремъ съ клубникою.

Кофе холодный.

ЗАКУСКИ.

Филе изъ копченаго гуся, натурально.

Пастетъ изъ рыбы.

DINER 82.

Potage à la russe de choux nouveau, garni de poitrine fumée.

Consommé au morilles farcies.

Gruau de sarrasin au parmesan.

Quartier de veau piqué au cerises, à la viennoise.

Sauté de turbot, garni.

Etourneaux farcis sauce piquante.

Quenelles de volaille aux truffes à la villeroy.

Rôti, filets d'agneau.

Cardons frits á la polonaise.

Compote de poires à la française.

Crême de fraises.

Café froid.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'oie fumée au naturel.

Pâté froid de poisson.

ОБѢДЪ 83.

Супъ лейзенованный, съ разными кореньями.

Супъ изъ малины съ равіолями.

Пирожки крокеты изъ поднебенья съ шампиньонами.

Холодныя перепелки, по-французски.

Солонина съ масседуаномъ.

Севруга натурально съ картофелемъ.

Соте изъ зайца по-митавски.

Жаркое цыплята, жареные по-вояжному.

Шпинатъ съ бешемелемъ.

Вафли провинціальныя.

Мороженое изъ винныхъ ягодъ.

Жжонка обывательская.

ЗАКУСКИ.

Ветчина жареная на ростѣ.

Тартины съ маринованными устрицами.

DINER 83.

Potage au légumes liées.

Potage de framboises au ravioles.

Croquette de palais de boeuf aux champignons.

Chaud-froid de cailles à la française.

Culotte de boeuf salé à la macédoine.

Sterlets au naturel.

Filets de lièvre sauté à la Mittau.

Rôti, petits poulets à la voyageur.

Epinards à la béchamel.

Gaufres à la Provençale.

Glace de figues.

(Жжонка) *à la Bourgeoise.*

HORS D'OEUVRES.

Filets de Jambon grillé.

Tartines aux huîtres marinées.

ОБѢДЪ 84.

Супъ изъ телячьихъ потроховъ, по-нѣмецки.
Свекольникъ холодный, съ севрюжьимъ балыкомъ.
Пирожки англійскіе съ сыромъ.
Ветчина съ горохомъ.
Лабарданъ подъ бешемелемъ.
Бекасы жареные въ клярѣ, по-охотничьи.
Тортъ изъ печонокъ, съ труфелемъ.
Жаркое бѣлыя куропатки (à la maître d'hôtel).
Сладкіе коренья съ польскимъ соусомъ.
Крокеты изъ риса съ вареньемъ.
Желе изъ морошки.

Сабаіонъ для дамъ.

ЗАКУСКИ.

Форшмакъ изъ дичи.
Тартины изъ рыжиковъ.

DINER 84.

Potage de tripes de veau à l'allemande.

Potage de betterave froid aux poissons salés.

Petits pâtés à l'anglaise.

Jambon glacé et garni aux petits pois.

Cabillaud à la béchamel.

Béccasses frites dans la pâte à frire à la chasseur.

Tourte de foie gras aux truffes.

Rôti, perdreaux à la maître-d'hôtel.

Salsifis au naturel sauce à la polonaise.

Croquettes de riz farcies aux confitures.

Gelée de framboises blanches.

Sabayon pour les Dames.

HORS D'OEUVRES.

Forchmak de gibier.

Tartines de champignons.

ОБѢДЪ 85.

Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
Супъ консоме съ картофельною крупою.
Пирожки крепинеты жареные на ростѣ.
Холодное филе изъ лососины съ соусомъ пикантомъ.
Эскалопы изъ зайца съ лапшою.
Щука тушоная со смѣтаной по-сельски.
Филеи изъ тетеревей фаршированыя.
Жаркое, индѣйка жареная по-охотничьи.
Шампиньоны фаршированные по-провански.
Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мармеладомъ.
Кремъ изъ апельсиновъ.

Пуншъ мороженый съ ромомъ.

ЗАКУСКИ.

Семга жареная на ростѣ.
Колбаса нѣмецкая изъ телятины.

DINER 85

Potage purée d'écrevisses au riz.

Consommé au gruau de pommes de terre.

Petites crépinettes grillées à l'allemande.

Filets de saumon froid sauce piquante.

Escalopes de lièvre garnies aux nouilles.

Brochet braisé au four, à la crême.

Filets de coq de bruyère en surprise.

Rôti, dindon à la chasseur.

Champignons farci à la provençale.

D'artois à la marmelade de pommes.

Crême d'oranges.

Punch glacé au rum.

HORS D'OEUVRES.

Saumon salé, grillé à la russe.

Boudin de veau à l'allemande.

ОБѢДЪ 86.

Супъ русскій изъ бѣлыхъ грыбовъ.
Супъ консоме съ гарниромъ по-французски.
Пирожки изъ заварнаго тѣста съ аморетками.
Языкъ воловій съ груздями.
Миноги тушоныя по-шведски.
Филе изъ индѣекъ съ пюре изъ дичи.
Бланкетъ изъ смоленскихъ крупъ съ цыплятами.
Жаркое, молодые гуси съ сушоными фруктами.
Морковь съ горохомъ по-германски.
Пудингъ изъ риса съ разными цукатами.
Мороженое изъ дыни.

Масседуанъ изъ разныхъ фруктовъ.

ЗАКУСКИ.

Цвѣтная капуста маринованная.
Шашлыкъ изъ баранины.

DINER 86.

Potage aux champignons à la russe.

Consommé garni à la française.

Petits pains à la royale garnis aux amourettes de veau.

Langue de boeuf aux champignons.

Lamproie braisée à la suédoise.

Filets sautés de dindon à la purée de gibier.

Blanquette de semoule garnie de petits poulets.

Rôti, oissons farcis aux fruits.

Carottes et petits pois à l'allemande.

Pouding de riz au cédrat de quatre fruits.

Glace de melon.

Macédoine de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Choux-fleurs marinés.

Filets de mouton grillé.

ОБѢДЪ 87.

Супъ изъ наваги съ устрицами.

Супъ консоме съ фаршированною кнелью.

Пирожки изъ ветчины въ клярѣ.

Холодная телятина (à la maître d'hôtel).

Рубецъ воловій по-италіански.

Филе изъ угря съ соусомъ пикантомъ.

Фрикасе изъ молодой индѣйки съ шампиньонами.

Жаркое кулики съ виномъ мадерою.

Пюре изъ картофеля съ крокетами.

Вафли шведскія.

Желе изъ желтаго чая.

Бишофъ для дамъ.

ЗАКУСКИ.

Тартины изъ сыртовъ.

Колбасы изъ свинины нѣмецкія.

DINER 87.

Potage purée de navaga aux huîtres.

Consommé aux quenelles farcies.

Petits pâtés de jambon frit.

Noix de veau à la gelée sauce à la maître d'hôtel.

Gras-double à l'italienne.

Filets sautés d'anguille sauce piquante.

Fricassé de dindoneaux aux champignons.

Rôti, barges au vin de madère.

Purée de pommes de terre garnie de croquettes.

Petites gaufres à la suédoise.

Gelée de thé jaune.

Bichof de Dames.

HORS D'OEUVRES.

Tartines de poissons salés.

Boudin de cochon à l'allemande.

ОБѢДЪ 88.

Щи русскія лѣнивыя.

Супъ консоме съ телячьими почками.

Пирожки изъ ржанаго хлѣба съ кашею.

Бивстексъ съ яичницей по-гамбургски.

Селява натурально.

Цыплята съ пармезаномъ.

Пастетъ изъ блиновъ по-славянски.

Жаркое рябчики шпикованные труфелемъ.

Галярепа фаршированная.

Пирожки миндальные съ желе.

Мороженое изъ морошки.

Пуншъ холодный съ фруктами.

ЗАКУСКИ.

Балыкъ осетровый жареный на ростѣ.

Колбаса изъ свиныхъ потроховъ.

DINER 88.

Potage tchie à la russe.

Consommé au rognons de veau.

Petits pâtés de pain de seigle au gruau.

Bifteks aux oeufs brouillés à la Hambourgeoise.

Selaves au naturel.

Petits poulets au parmesan.

Pâté de beignets à la slavonienne.

Rôti, gélinottes piqués aux truffes.

Navets blancs farcis à l'espagnole.

Petits gâteaux d'amandes à la gelée.

Glace de framboises blanches.

Punch froid, de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Filets d'Esturgeon salé et grillé.

Boudin de tripes de cochon.

ОБѢДЪ 89.

Супъ пюре изъ селлерея.

Супъ изъ апельсиновъ съ сагомъ, по-италіански.

Пирожки французскіе съ раковыми шейками.

Пастетъ холодный съ ланспикомъ.

Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ.

Осетрина фаршированная.

Филе изъ рябчиковъ (à la Maringo).

Жаркое, цыплята жареные по-испански.

Пудиньги изъ шпинату.

Тартлеты изъ грушъ съ мериньгами.

Мороженое изъ черной смородины.

Пуншъ изъ яицъ (гоголь-моголь) безъ рома.

ЗАКУСКИ.

Тартины изъ миногъ.

Печонка телячья съ лукомъ.

DINER 89.

Potage purée de céléri.

Potage d'oranges au sagou à l'italienne.

Petit pâtés à la française aux queues d'écrevisses.

Pâté froid à la gelée.

Rognons de veau sautés sauce piquante.

Esturgeon farci.

Filets de gélinottes à la Maringo.

Rôti, petits poulets à l'espagnole.

Pouding d'épinard.

Tartelettes de poires meringuées.

Glace de groseilles noires.

Punch aux oeufs (гоголь-моголь) *sans rum.*

HORS D'OEUVRES.

Tartines de lamproie.

Foie de veau sauté.

ОБѢДЪ 90.

Борщь малороссійскій.

Супъ консоме съ яйцами.

Пирожки хрустады съ грыбами.

Котлеты бараньи въ клярѣ.

Форельки гатчинскія по-нѣмецки

Филеи изъ куропатокъ съ пюре изъ тыквы.

Пастетъ изъ куръ съ труфелями и гребешками.

Жаркое, филе изъ лося по-литовски.

Артишоки съ соусомъ томатомъ.

Суфле изъ малины съ блинами.

Мороженое изъ сливъ.

Шоколадъ холодный.

ЗАКУСКИ.

Канапе съ телячьимъ ливеромъ.

Патлижаны маринованные.

DINER 90.

Potage borche à la russe.

Consommé aux oeufs.

Petites croustades garnies aux champignons.

Côtelettes frites de mouton à la polonaise.

Petites truites de Gatchina à l'allemande.

Filets de perdreaux à la purée de potiron.

Pâté de volaille garni aux truffes et aux crêtes de coqs.

Rôti, filets d'Elan à la lithuanienne.

Fonds d'artichauts sauce tomate.

Soufflé de framboises à la polonaise.

Glace de prunes.

Chocolat froid.

HORS D'OEUVRES.

Petits canapés garnis au mou de veau.

Aubergines marinées.

I.

61) СУПЪ ЛИВОНСКІЙ СЪ КОРЕНЬЯМИ.

Potage à la livonienne aux légumes.

Очистить и изрѣзать мелко коренья селлерея, порея, моркови, рѣпы и луку, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, и закипятивъ на огнѣ, отлить на друшлакъ; потомъ, сложивъ обратно въ кастрюлю, прибавить не много обланжиреннаго риса, налить бульономъ и разварить до мягкости; за полчаса до отпуска протерѣть сквозь сито, развести вскипяченными сливками или молокомъ, какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, и разогрѣвъ до горячаго состоянія (не заварить), снабдить по вкусу солью.

Гренки подаются особо на тарелкѣ.

62) СУПЪ ПЮРЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Potage purée à la Parisienne.

Изрѣзать ломтиками фунтъ сырой ветчины, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить по двѣ штуки мелко-нарѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, луку, селлерея, порея, рѣпы и моркови, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, и потомъ, наливъ красным ъ соусомъ, продолжать кипятить пока не упрѣетъ совершенно, наблюдая чтобы ко дну кастрюли не пригорѣло; за полчаса до отпуска протерѣть сквозь сито и развести бульономъ, а потомъ протерѣть сквозь салфетку, слить въ суповую кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ.

Для гарнира заблаговременно приготовить слѣдующее: очистить какъ должно куриные желудки и печенки, и пер-

вые, сложивъ въ кастрюлю, налить бульономъ, сварить до мягкости, потомъ выбрать на доску и обровнявъ правильно поставить на паръ, а вторыя сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, посыпать не-много толчеными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, и обровнявъ, сложить вмѣстѣ съ желудками; между тѣмъ перебрать, вымыть и нашинковать мелко, немного щавеля, салата латука и кервеля, сложить въ кастрюлю на масло и запасеровать. За пять минутъ до отпуска разогрѣть супъ до горячаго состоянія, опустить въ оный вышесказанные гарниры, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимона, влить стаканъ вскипяченой хорошей мадеры и опустить сваренныя кнели (*).

63) СУПЪ РАЗСОЛЬНИКЪ СЪ ПОРОСЕНКОМЪ.

Potage rossolnik au cochon de lait à la russe.

Очистить поросенка, какъ должно, разрѣзать на четыре части, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на плиту; когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на доскѣ порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ; и снабдивъ солью, кореньями и пряностями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.

Коренья и огурцы приготовить, какъ сказано въ книгѣ 1-й, на страницѣ 68-й, и сварить въ бульонѣ до мягкости.

(*) Кн. 1, стр. 278.

За полчаса до отпуска выбрать изъ бульона друшлаковою ложкою поросенка, сваренные коренья и огурцы сложить въ кастрюлю, покрыть крышкою и поставить въ горячую воду на паръ, а бульонъ слить вмѣстѣ, прибавить по вкусу огуречнаго россола или изъ лимона сокъ, и очистить какъ сказано въ книгѣ 1-й, см. консоме. — Когда придутъ за кушаньемъ, выложить гарниръ въ суповую чашку, и наливъ очищеннымъ и процѣженнымъ супомъ, отпустить. — По желанію гастронома можно прибавить зеленаго астрагона, кервеля, потурлака и молодой зеленой петрушки.

64) СУПЪ ИЗЪ БАРАШКА СЪ ВИНОМЪ ЛАФИТОМЪ.

Potage d'agneau, au vin lafitte.

Нарѣзать выемкою кореньевъ: петрушки, селлерея, порея, моркови, рѣпы и мелкаго луку, положить на масло въ сотейникъ и поджарить, когда заколеруются переложить друшлаковою ложкою въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ и сварить до мягкости; между тѣмъ, раздѣлить порціонными кусками переднюю часть барашка, сложить на масло въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, налить краснымъ соусомъ и сваривъ до мягкости, выбрать изъ соуса, обровнять правильно, сложить въ кастрюлю къ вышесказаннымъ кореньямъ и поставить въ горячую воду на паръ, а соусъ, въ которомъ варился барашекъ, развести бульономъ съ частію вскипяченаго особо вина лафита, и процѣдить сквозь салфетку; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью, мускатнымъ

орѣхомъ (*), сливочнымъ масломъ и, положивъ гарниры, расмѣшать и подавать. — Приготовляющій можетъ прибавлять въ сей супъ зеленую спаржу, молодой горохъ, щавель и салатъ, которые варятся особо въ соленомъ кипяткѣ и опускаются въ супъ предъ отпускомъ.

65) СУПЪ ПЮРЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Potage purée à la provençale.

Очистить 10 крупныхъ луковицъ и часть чесноку, положить на растопленное масло въ плафонѣ, и поджаривъ на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, поставить въ умѣренно-горячую печку; когда оное до мягкости испечется, сложить въ кастрюлю, положить 3 штуки помдоровъ, 2 штуки яблокъ хорошаго вкуса, налить бѣлымъ виномъ и разварить до упрѣлости, а потомъ, прибавивъ краснаго соусу, развести бульономъ какъ должно быть супу и протерѣть сквозь салфетку.—Предъ отпускомъ, разогрѣвъ до горячаго состоянія (не заварить), снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ. — Гренки подаются на тарелкѣ особо.

66) СУПЪ ИЗЪ РИСУ, ПО-ИТАЛІАНСКИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Potage au riz à l'italienne.

Перебрать и вымыть нужное количество риса, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и обланжирить когда закипитъ отлить въ друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить полнѣе бульо-

(*) Любители употребляютъ (Poivre de Cayenne).

номъ и сварить до мягкости. — Предъ отпускомъ злейзеновать лейзономъ (*) изъ сливокъ и отпустить въ суповой чашкѣ. Пармезанъ тертый подается особо на тарелкѣ и желающіе могутъ класть оный въ лейзонъ, см. супъ италіанскій съ макаронами кн. 1, стр. 71.

67) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РѢПЫ, СЪ УТКОЮ.

Potage purée de navets garnie de canard.

Очистить 10-ть рѣпъ, 2 моркови, 2 луковицы и по штукѣ селлерея и порея, изрѣзать оныя мелко, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на плиту, и когда закипитъ выбрать коренья въ друшлакъ, а въ кастрюлю положить кусокъ масла, очищенную и заправленную утку, и поставивъ на легкій огонь, заколеровать кругомъ; потомъ положить къ уткѣ обланжиренные коренья, влить не много бульона и варить подъ крышкою до мягкости, а когда будетъ готово, выложить утку на доску, изрѣзать порціонными кусками, сложить въ особую кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ, а въ рѣпу прибавить не много муки, и разведя бульономъ, протерѣть сквозь сито, развести какъ быть должно супу и заваривъ на плитѣ, кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно. Предъ отпускомъ протерѣть сквозь салфетку, и разогрѣвъ снабдить по вкусу солью, положить не много сливочнаго масла, стаканъ вскипяченной малаги и опустить въ супъ разрѣзанную утку.

(*) Кн. 1. стр. 284.

68) СУПЪ ИЗЪ СМОРЧКОВЪ ПО-РУССКИ.

Potage de morilles à la russe.

Перебрать и вымыть нужное количество сморчковъ, выбрать часть оныхъ для фаршировки, въ которыхъ очистить средину, вымыть вторично, и выложивъ на сито, дать стечь водѣ совершенно; остальные же сморчки разрѣзать по поламъ, вымыть, изрубить мелко, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать, а потомъ положить не много муки, размѣшать, развести бульономъ, закипятить, и отставивъ на легкій огонь, положить кусокъ очищенной ветчины, букетъ зеленаго укропу, луку и петрушки и сварить подъ крышкою до мягкости. — Между тѣмъ приготовить не много фарша (*) изъ телятины, размѣшать съ рубленными яйцами, ветчиною и зеленью, нафаршировать онымъ сморчки, которые, сложивъ на сотейникъ, налить не много бульономъ, положить масла и соли, и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости такъ, чтобы бульонъ выкипѣлъ совершенно.

Предъ отпускомъ снять супъ на столъ, выбрать букеты и ветчину, залейзеновать лейзономъ (**) изъ смѣтаны, вылить въ суповую чашку и опустить фаршированные сморчки.— Можно класть въ этотъ супъ сваренные въ бресѣ маленькіе цыплята, которые раздѣляются на части.

69) БОРЩЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО СЕЛЛЕРЕЯ ПО-ЛИТОВСКИ.

Potage borche de céléri à la lithuanienne.

Перебрать и вымыть нужное количество молодаго сел-

(*) Кн. 1, стр. 278.
(**) Кн. 1, стр. 248.

лерея, изшинковать мелко, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать; потомъ налить бульономъ или водою, положить изрѣзанную порціонными кусками копченую свиную грудинку, букетъ зеленаго луку и варить на легкомъ огнѣ покрытымъ; когда вполовину будетъ готово, положить не много мелко нашинкованнаго щавеля и варить до мягкости. — Предъ отпускомъ снять супъ на столъ собрать сверху жиръ, залейзеновать лейзономъ (*) изъ смѣтаны и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Можно прибавлять жареныя свиныя сосиськи, фаршированныя яйца и проч. гарниры. (см. щи зеленые изъ крапивы въ кн. 1 стр. 79).

70) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЛАДКИХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Potage purée de salsifis aux closes.

Очистить нужное количество сладкихъ кореньевъ (**), полагая на персону по $^1/_8$ фунта, вымыть, положить въ кастрюлю, всыпать горсть муки, размѣшать и разведя холодною водою съ частію уксуса, поставить на плиту, снабдить солью и пряностями, закипятить и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, отлить на сито; когда вода стечетъ, протерѣть и сложить пюре въ суповую кастрюлю. — За 15 минутъ до отпуска размять на тарелкѣ кусокъ масла съ мукою, положить въ пюре, размѣшать, развести бульономъ какъ быть должно супу и поставивъ на плиту, мѣ-

(*) Кн. 1 стр. 284.

(**) Каждый очищенный корешокъ кладется въ разведенный холод. водою уксусъ, въ противномъ случаѣ коренья краснѣютъ.

шать пока не загустѣетъ (не заварить); потомъ процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу солью, положить немного сливочнаго масла, $^1/_8$ бутылки густыхъ сливокъ размѣшать и отпустить съ клецками изъ картофеля, см. кн. 2, стр. 71.

71) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ СЪ ВЕРМИШЕЛЕМЪ.

Potage purée d'oseille au vermicelle.

Очистить и вымыть нужное количество щавеля, сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать до готовности, положить горсть муки и мелко нарѣзанной свареной ветчины, развести бульономъ и кипятить на легкомъ огнѣ одинъ часъ; потомъ протерѣть сквозь частое сито, развести какъ быть должно супу и поставить въ горячую воду на паръ; между тѣмъ сварить въ соленомъ кипяткѣ соотвѣтственное количество вермишели, отлить на сито, перелить водою, а потомъ сложить въ кастрюлю, залить бульономъ и поставить въ горячую воду на паръ; за 5 минутъ до отпуска разогрѣть супъ до горячаго состоянія, снабдить по вкусу солью и перцемъ и опустить въ оный вермишель.

72) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ.

Potage purée de blé de turquie.

Очистить нужное количество молодой кукурузы, снять съ кочня зернушки, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, сложить на масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, (подливать чаще кипятку, чтобы не пригорѣло ко дну кастрюли); потомъ положить горсть муки, размѣшать, развести бульономъ и про-

терѣть сквозь частое сито; за 15 минутъ до отпуска развести бульономъ какъ быть должно супу, мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ и процѣдивъ вторично сквозь сито, снабдить по вкусу солью, положить не много сливочнаго масла, $^{1}/_{8}$ бутылки густыхъ сырыхъ сливокъ, размѣшать и отпустить. — Сыръ пармезанъ тертый подается на тарелкѣ особо.

73) СУПЪ ЛАГЕРНЫЙ.

Potage de camp à la russe.

Нарѣзать ломтиками назначенное для супа холодное жаркое, т. е. телятину, баранину, каплуна или дичь (*) сложить въ кастрюлю, налить кислыми щами и вскипятить; потомъ прибавить мадеры и вейндеграфу (**), по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и прокипятивъ еще, отпустить съ гренками. Можно прибавлять разную зелень т. е. астрагонъ, кервель, укропъ, щавель и салатъ, а равно и нарѣзанные изъ бѣлаго хлѣба гренки; означенную зелень должно съ супомъ прокипятить.

74) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ОГУРЦОВЪ.

Potage purée de concombres frais.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество свѣжихъ огурцовъ, разрѣзать каждый на 4 части, и вырѣзавъ средину, изрѣзать половину оныхъ правильно въ овальные кружечки, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и оставить въ холодномъ

(*) Можетъ быть прибавлена отварная ветчина, солонина или копченый языкъ, а равно и холодный штуфадъ или ростбивъ.

(**) Можно употреблять лафитъ, бургонское, сотернъ и шампанское.

мѣстѣ до времени; вторую же половину сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 луковицу съ 3 гвоздиками, покрыть сверху шпикомъ, и наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; за 15 минутъ до отпуска выложить огурцы въ друшлакъ, выбрать шпикъ, ветчину и лукъ, протерѣть сквозь частое сито, потомъ сложить въ кастрюлю, развести бѣлымъ изъ телятины соусомъ, поставить на край плиты, и давъ нѣсколько отстояться, снять сверху до чиста жиръ, разогрѣть до горячаго состоянія (безостановочно мѣшать дабы не заварилось), положить $^1/_4$ бутылки густыхъ сливокъ, по вкусу соли, перцу, рубленнаго зеленаго укропа и отпустить. — Гренки подаются особо на тарелкѣ.

75) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ПОМДОРОВЪ.

Potage purée de tomates.

Назначенные для супа помдоры разрѣзать по поламъ, выжать изъ оныхъ сокъ и очистивъ семяна, сложить въ кастрюлю, положить 3 луковицы, $^1/_2$ фунта сырой ветчины, букетъ зеленой петрушки и кусокъ масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ $1^1/_2$ часа; потомъ положить изрѣзаннаго въ ломтики бѣлаго хлѣба, въ половину менѣе помдоровъ, и продолжать варить подъ крышкою, пока пюре не загустѣетъ. — За полчаса до отпуска протерѣть сквозь частое сито, развести бульономъ какъ быть должно супу, за кипятить на плитѣ, и поставивъ на легкій огонь, варить, снимая сверху накипь пока не очистится совершенно, а потомъ, снабдивъ по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, отпустить. — Гренки подаются особо на тарелкѣ.

76) СУПЪ ИТАЛІАНСКІЙ СЪ УСТРИЦАМИ.

Potage à l'italienne aux huîtres.

Очистить крупнаго налима (*), вымыть въ холодной водѣ печенку онаго, сложить въ кастрюлю, налить соленымъ кипяткомъ съ частію уксуса, закипятить на плитѣ и отставить. Налимовъ изрѣзать въ куски, сложить въ кастрюлю, положить сырые четыре бѣлка, влить бутылку вейндеграфъ или сотернъ, долить хорошимъ консоме, снабдить кореньями, пряностями и солью и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; за 15 минутъ до отпуска вынуть изъ раковинъ устрицы, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, выжать сокъ изъ лимона, и запасеровать въ печкѣ до готовности, потомъ процѣдить бульонъ изъ налимовъ въ суповую чашку, и опустить въ оную изрѣзанныя въ куски печенки изъ налимовъ и устрицы.

77) СУПЪ (KRUPNIK) СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Potage à la polonaise à l'orge pèrle.

Нарѣзать порціонными кусочками воловьей грудины (**), сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на плиту; между тѣмъ нарѣзать правильно кореньевъ: петрушки, селлерея, порея и моркови, и вымыть немного перловой крупы; когда бульонъ вскипитъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю, а говядину, вымывъ въ теплой водѣ, выложить на доску, об-

(*) Можно вмѣсто одного большаго употребить нѣсколько маленькихъ.

(**) Говядины полагается на персону ¼ фунта.

рѣзать лишнее и положить въ бульонъ, вмѣстѣ съ приготовленными кореньями и крупою, а потомъ посолить, снабдить пряностями какъ бульонъ первый и варить на легкомъ огнѣ до готовности. (Молодая говядина поспѣваетъ въ 3 часа и менѣе, постарше же уваривается въ 4 часа и болѣе).—Предъ отпускомъ пряности выбрать, а супъ влить вмѣстѣ съ говядиной въ суповую чашку.

78) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage à la Reine garni à la financière.

Приготовляется, какъ сказано въ книгѣ I, стр. 63; но вмѣсто гренковъ отпускается слѣдующій гарниръ.

ГАРНИРЪ.

Нарѣзать правильными кусками сваренныя телячьи молоки (1), положить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ, прибавивъ сваренныхъ шампиньоновъ (2), гребешковъ (3) и кнели изъ куръ (4), все вмѣстѣ опустить въ супъ.

79) СУПЪ ПОРТУГАЛЬСКІЙ ОСТРОВА МАДЕРЫ.

Potage à la portugaise à l'île de Madère

Очистить крупнаго португальскаго луку 3 штуки, положить на растопленное масло въ кастрюлю, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и испечь въ горячей печкѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить 3 штуки очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблоковъ, 5 штукъ очищенныхъ помдоровъ и одинъ фунтъ винограда, налить краснымъ виномъ и разваривъ, протерѣть сквозь чѣстое сито; между тѣмъ приготовить пюре изъ перловыхъ крупъ, см. кн. 1,

---

Кн. 1 (1) стр. 286. (2) стр. 310. (3) стр. 273. (4) стр. 278.

стр. 289 и телячью головку кн. 1, стр. 302. — За полчаса до отпуска сложить пюре изъ перловыхъ крупъ въ кастрюлю и положивъ пюре изъ луку размѣшать, развести бульономъ какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, закипятить, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ, опустить горячую телячью головку (*), вылить въ суповую чашку и прибавить стаканъ вскипяченой хорошей мадеры.

80) СУПЪ АНГЛІЙСКІЙ ВИНДЗОРЪ.

Potage à l'anglaise (Windzor).

Опустить въ горячую воду нужное количество очищенныхъ телячьихъ ножекъ, и когда закипитъ вынуть ножки въ холодную воду, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, снабдить кореньями и пряностями, и сваривъ до мягкости, выбрать па плафонъ, наложить умѣренный прессъ; когда ножки остынутъ изрѣзать оныя правильно продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, налить собственнымъ бульономъ и поставить покрытыми на паръ; между тѣмъ очистить и нарѣзать колонною выемкою кореньевъ: селлерея, порея и петрушки, обланжирить, сварить до мягкости въ бульонѣ, поставить въ горячую воду на паръ, между тѣмъ сварить на бульонѣ соотвѣтственное количество перловой крупы, а также сваривъ и изрѣзавъ макароны, какъ сказано кн. 1, стр. 71, приготовить лейзонъ, какъ сказано тамъ же. За $1/4$ часа до отпуска запасеровать на сливочномъ маслѣ не много муки, развести хорошимъ

(*) Въ Португаліи употребляется черепаха.

бульономъ жидкій соусъ, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю, положить въ оный ножки, макароны, перловую крупу и коренья, вскипятить вторично и залейзеновавъ лейзеномъ, вылить въ суповую чашку, въ которую прибавить вскипяченаго вина вейндеграфъ и не много мадеры.

81) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ САГОМЪ.

Potage purée d'oignons au sagou.

Приготовить пюре изъ луку съ бешемелемъ, см. кн. 1, стр. 292, и саго, см. кн. 1, стр. 67. — За 15 минутъ до отпуска развести пюре бѣлымъ изъ телятины бульономъ, какъ быть должно супу, протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть, и снабдивъ по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, опустить сваренное въ бульонѣ саго.

82) СУПЪ МАЛОРОССІЙСКІЙ ИЗЪ РОССАДЫ, СЪ КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ.

Potage à la russe de choux nouveau, garni de poitrine fumée.

Очистить, вымыть и нашинковать мелко нужное количество молодаго щавеля и россады (*), сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ нарѣзать порціонными кусками соотвѣтственное количество копченой свиной грудинки, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на плиту; когда закипитъ выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, сложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить кислыми щами и сварить на легкомъ

(*) Въ необходимости россаду можно замѣнить молодою огородною лебедою.

огнѣ. — Предъ отпускомъ выложить грудинку въ супъ вмѣстѣ съ сокомъ, въ которомъ оная варилась, если сокъ не окажется очень соленымъ. — Можно прибавлять гарниръ и лейзонъ, см. зеленые щи изъ крапивы, кн. 1, стр. 79.

83) СУПЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ, СЪ РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Potage au légumes liées.

Очистить и нарѣзать гарнирною ложечкою кореньевъ: петрушки, моркови, селлерея, порея, рѣпы и луку, обланжирить и когда закипитъ, отлить въ друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; между тѣмъ разрѣзать на 4 части кочанъ савой капусты, обланжирить и вскипятивъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать до сухости, разложить на доскѣ, посыпать солью и перцемъ, а потомъ, сложивъ въ кастрюлю, покрыть тонкимъ пластомъ шпику, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; за 15 минутъ до отпуска очистить сверху шпикъ, выбрать на сито капусту, отжать изъ оной нѣсколько бульона, сложить филеями на блюдо, (пересыпая каждый пластъ тертымъ пармезаномъ) такъ, дабы средина осталась пустою, потомъ подлить бульона, поставить въ горячую печку; когда заколеруется не много, наложить въ средину выше сказанные коренья, безъ бульона, а въ бульонъ, въ которомъ варились коренья, прибавить бульонъ изъ капусты и столько консоме сколько нужно имѣть супа; закипятить снять жиръ,

залейзеновать лейзеномъ (*) изъ сливокъ, съ частію тертаго пармезана, процѣдить въ суповую чашку сквозь рѣдкое сито и снабдить по вкусу солью, крупнымъ перцемъ и рубленною зеленою петрушкою. — Капуста съ кореньями подается на блюдѣ особо.

84) СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОТРОХОВЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Potage de tripes de veau à l'allemande.

Вымыть въ теплой водѣ телячьи потроха, т. е. легкое печенку и сердце, отдѣлить каждое особо, положить легкое въ кастрюлю, влить не много холодной воды, снабдить кореньями, пряностями и солью, сварить подъ крышкою до мягкости, сердце положить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить также; между тѣмъ нашпиговать печенку шпигомъ, сложить въ кастрюлю, положить пряностей, соли, мелко нашинкованнаго луку и моркови, заглясеровать въ печкѣ до колера такъ, чтобы коренья разварились, сокъ осадился до соусной густоты, а печенка ужарилась до готовности; потомъ пряности выбрать, а печенку съ кореньями выложить на доску, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, протерѣть сквозь частое сито, развести бульономъ какъ быть должно супу и оставить на пару до отпуска. — Легкое и сердце выбрать изъ бульона на доску, нарѣзать порціонными кусками, запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до коле-

(*) Кн. 1, стр. 284.

ра, наложить на блюдо и наполнить средину морковью, см. гарниръ въ кн. 1, стр. 265. — За 5 минутъ до отпуска снять съ супа отстоявшійся сверху жиръ, разогрѣть, (мѣшая) до горячаго состоянія, снабдить по вкусу солью и толченными пряностями и отпустить при вышесказанномъ гарнирѣ.

85) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée d'écrevisses au riz.

Приготовить супъ пюре изъ раковъ, какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 68, и предъ отпускомъ опустить въ оный не много риса, свареннаго въ бульонѣ.

86) СУПЪ РУССКІЙ ИЗЪ БѢЛЫХЪ ГРЫБОВЪ.

Potage aux champignons à la russe.

Поступить во всемъ, какъ сказано выше, см. супъ изъ сморчковъ по-русски.

87) СУПЪ ИЗЪ НАВАГИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Potage purée de navaga aux huîtres.

Очистить нужное число наваги, снять филеи, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, и запасеровать на огнѣ до готовности; между тѣмъ вымыть соотвѣтственное количество анчоусовъ и снять съ костей филеи, а равно вынуть изъ раковинъ устрицы, сложить на масло въ сотейникъ, выжать изъ полу-лимона сокъ и запасеровать въ печкѣ, потомъ сдѣлать изъ рыбы кнели (*), а когда все будетъ готово, поступить слѣдующимъ способомъ: взять на кухонную ложку фарша, раздѣлить оный

(*) Кн. 1, стр. 278.

обмоченнымъ въ холодную воду ножемъ на двѣ половины такъ, чтобы на днѣ ложки фаршъ остался цѣльнымъ, положить въ средину запасерованный филей изъ наваги, покрыть не много бешемелью изъ сливокъ, сверхъ бешемели филеемъ изъ анчоусовъ, потомъ устрицу и заливъ снова бешемелемъ, положить сверху филей изъ наваги, заровнять такъ, чтобы снаружи ни чего не было видно, загладить ножемъ какъ быть должно кнели, выбрать обмоченною въ холодной водѣ второю ложкою, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ и поступить такъ до послѣдней; когда все будетъ готово, покрыть крышкою и поставить въ холодное мѣсто. — За 15 минутъ до отпуска сдѣлать на сливочномъ маслѣ изъ бѣлаго бульона соусъ, влить въ оный, бутылку вскипяченаго сотерна, снабдить солью и процѣдить сквозь сито въ суповую чашку; между тѣмъ, когда соусъ будетъ приготовлятся, налить кипячимъ бульономъ кнели и заварить на огнѣ подъ крышкою, а потомъ, выбравъ друшлаковою ложкою осторожно изъ бульона, выложить въ супъ.

88) ЩИ РУССКІЯ ЛѢНИВЫЯ.

Potage tchie à la russe.

Очистить и разрѣзать на 8 частей умѣренной величины кочанъ свѣжей капусты, обланжирить, а когда закипитъ, отлить въ друшлакъ, перелить холодною водою и сложить обратно въ суповую кастрюлю; между тѣмъ положить въ кастрюлю назначенный для щей кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ, налить водою и обланжирить, а когда за-

кипитъ, выбрать говядину въ холодную воду, вымыть, разрѣзать на доскѣ въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю къ капустѣ, налить процѣженнымъ сквозь салфетку бульономъ, снабдить по вкусу солью, пряностями, петрушкою, морковью, пореемъ и лукомъ и варить на легкомъ огнѣ до готовности. — За 15 минутъ до отпуска запасеровать на маслѣ не много муки, развести бульономъ, процѣдить во щи, прокипятить и выбравъ пряности и коренья, (*) снять сверху жиръ, залейзеновать лейзономъ (**) изъ смѣтаны и опустить немного рубленной зеленой петрушки и перцу.

89) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛЛЕРЕЯ.

Potage purée de céléri.

Приготовить пюре изъ селлерея, какъ сказано въ кн. 2., стр. 126. — За 10 минутъ до отпуска развести бульономъ какъ быть должно супу, процѣдить сквозь сито и, разогрѣвъ до горячаго состоянія (не заварить), влить $^1/_4$ бутылки густыхъ сырыхъ сливокъ. — Гренки и крутоны подаются на тарелкѣ особо.

90) БОРЩЪ МАЛОРОССІЙСКІИ.

Potage borche à la russe.

Нашинковать мелко свеклы, порея, петрушки и луку, изрѣзать на 8 частей кочанъ капусты, сложить въ суповую кастрюлю, а между тѣмъ обланжирить кусокъ говядины съ верхнимъ жиромъ и когда вскипитъ, выбрать въ

(*) Иногда требуется, чтобы коренья оставались во щахъ, въ такомъ случаѣ оные кладутся обточенными, какъ для супа изъ разныхъ кореньевъ.

(**) Кн. 1, стр. 284.

холодную воду, вымыть, разрѣзать въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ свеклою, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить по вкусу свекольнаго квасу, соли и пряностей, поставить на огонь и варить до готовности. — Обланжирить особо копченую свиную грудинку и когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, очистить кругомъ, разрѣзать порціонными кусками, положить въ борщъ и варить вмѣстѣ (*). — Предъ отпускомъ снять жиръ, выбрать пряности, положить рубленнаго укропа, свекольнаго колера (**) и снабдить по вкусу солью и перцемъ. — Можно прибавлять гарниръ и лейзонъ, см. кн. 1, стр. 63. Борщъ польскій лейзенованный съ ушками.

II.

61) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ДРОЗДАМИ.

Consommé aux grives farcies.

Очистить нужное число дроздовъ, снять съ костей мягкія части въ цѣльномъ видѣ, разложить оныя на столѣ, посолить, положить сверхъ каждаго фарша кнели (***) изъ телятины, завернуть такъ, чтобы каждый дроздъ имѣлъ первобытный видъ, сложить на растопленное масло въ сотейникѣ и покрыть наслоенною бумагою, а за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ горячую печку покрытымъ; когда въ по-

(*) Наблюдать чтобы ветчина и говядина поспѣли вмѣстѣ съ кореньями и не переварились.

(**) Кн. 1, стр. 280.

(***) Кн. 1, стр. 278.

ловину будутъ готовы, снять крышку, полить собственнымъ сокомъ или глясомъ, поставивъ обратно въ печку, заколеровать и испечь до готовности, а потомъ вынуть, обровнять какъ должно, сложить въ глубокое блюдо, залить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ сокомъ безъ жиру и подавать вмѣстѣ съ супомъ консоме.

62) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КРУПОЮ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ЖИТА.

Consommé au gruau vert de seigle.

Очищенное и процѣженное сквозь салфетку консоме вскипятить на плитѣ, и опустивъ соотвѣтственное количество житной зеленой крупы, варить на легкомъ огнѣ, пока крупа не укипитъ (поспѣваетъ въ 15 минутъ).

ЖИТНАЯ ЗЕЛЕНАЯ КРУПА.

Приготовляется слѣдующимъ способомъ: когда въ ржаномъ зеленомъ колосѣ зерно наполнится, срѣзать нужное количество оныхъ серпомъ и связавъ въ пучекъ, опустить въ кипячую соленую воду такъ, чтобы обварились однѣ лишь колосья, а потомъ вынуть, дать стечь совершенно водѣ, поставить въ теплое мѣсто или на солнце и высушить совершенно; когда крупа понадобится, вымолотить зерна изъ колосьевъ и терѣть въ рукахъ, пока верхняя щелуха отстанетъ, а потомъ провѣять, перебрать и употреблять, какъ выше сказано.

63) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes.

Приготовить консоме и поступить во всемъ, какъ сказано, смотри «консоме съ кнелями» кн. 1, стр. 82.

КЛЕЦКИ МАННЫЯ.

Отмѣрить въ кастрюлю стаканъ молока, положить $^1/_2$ стакана масла, по вкусу соли, мускатнаго орѣха и поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать $^1/_2$ стакана манной крупы и разваривъ, поставить покрытымъ въ печку на 15 минутъ, а потомъ вынуть, размѣшать, положить 4 желтка, а когда простынетъ, сбить бѣлки въ пѣну, размѣшать вмѣстѣ, опустить изъ ложки въ кипучую воду одну клецку на пробу и когда оная окажется удовлетворительною, выдѣлать ложками на подмазанный масломъ сотейникъ клецки, а за 5 минутъ до отпуска, налить соленымъ кипяткомъ, сварить и выбравъ осторожно друшлаковою ложкою, опустить въ горячее консоме.

64) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ОМЛЕТОМЪ.

Consommé à l'omelette.

Приготовить консоме, какъ сказано въ кн. I, стр. 276; между тѣмъ выпустить въ кастрюлю соотвѣтственное количество яицъ, (полагая по 1 штукѣ на персону), разбить лопаткою, положить по вкусу соли, перцу, рубленой зеленой петрушки, немного тертаго пармезана и столовую ложку сливокъ, а потомъ влить на разогрѣтое въ сковородѣ масло и поставить въ горячую печку; когда немного заколеруется, выложить на крышку, изрѣзать въ порцiонные ломтики, сложить на гренки изъ бѣлаго хлѣба, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить сверху масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ, а когда прiйдутъ за кушаньемъ, сложить на блюдо или на тарелку и отпустить съ горячимъ консоме.

65) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РАКАМИ.

Consommé d'écrevisses.

Нашинковать бѣлыхъ кореньевъ, т. е. петрушки, селлерея и порея, обланжирить, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости; между тѣмъ сварить соотвѣтственное количество крупныхъ раковъ (*), (полагая на каждую персону по 5 штукъ), очистить шейки, положить въ приготовленные коренья, (не должно потомъ варить), изъ остальныхъ раковыхъ частицъ очистить черноту, положить въ каменную ступку вмѣстѣ съ клешнями, прибавить немного рубленой сырой телятины и истолочь въ каменной ступкѣ; когда будетъ готово, выбрать въ кастрюлю, вбить соотвѣтственное количество бѣлковъ, (полагая на 6 персонъ одинъ), развести бульономъ говяжьимъ и раковымъ, поставить на огонь и мѣшать пока не закипитъ и не очистится, какъ быть должно консоме; за 5 минутъ до отпуска процѣдить сквозь салфетку, положить не много очищеннаго и вымытаго зеленаго кервеля, закипятить, снабдить по вкусу солью и вылить въ суповую чашку, вмѣстѣ съ кореньями и раковыми шейками. — Можно прибавлять фаршированныя раковыя спинки.

66) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛИМОННЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes de citron.

Поступить, какъ сказано, «супъ консоме съ клецками,» см. стр. 88.

(*) Кн. I, стр. 293.

ЛИМОННЫЯ КЛЕЦКИ.

Положить въ умѣренную кастрюлю одинъ цѣльный лимонъ, налить холодною водою и заварить на плитѣ; когда вскипитъ, слить воду, налить вторично и повторять это до трехъ разъ; потомъ налить бульономъ и сваривъ до мягкости, разрѣзать на части, выбрать зернушки, истолочь въ ступкѣ, протерѣть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, положить 4 ложки растопленнаго масла и мѣшать лопаткою, пока масло съ лимономъ не обратится въ густую массу; потомъ положить 3 столовыя ложки муки и размѣшавъ, класть по немногу взбитые въ пѣну бѣлки, продолжая мѣшать, пока масса не будетъ совершенно гладка; за 5 минутъ до отпуска сдѣлать столовыми ложками клецки, сварить въ бульонѣ и опустить оныя въ горячее консоме.

67) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БУДИНЬГАМИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

Consommé aux bouding de fromage.

БУДИНЬГИ ИЗЪ ТВОРОГУ.

Пропорція слѣдующая: столовая ложка творогу, ложка масла, ложка муки, ложка смѣтаны или сбитыхъ сливокъ и одно яйцо.

Приготовляются слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ кастрюлю столовою ложкою хорошаго вкуса творогу (*), (полагая на 2 персоны по столовой ложкѣ), размѣшать лопаткою до гладкости, положивъ растопленное масло и желтки, продолжать мѣшать до тѣхъ поръ, пока не поднимется; тогда положить муку, смѣтану или сливки, сби-

(*) Творогъ для сего выбирается не перегрѣтый, который долженъ быть протертымъ сквозь частое сито заранѣе.

тые въ пѣну бѣлки, снабдить по вкусу солью, мускатнымъ орѣхомъ или сахаромъ съ лимонною цедрою и опустить въ кипучую воду пробу; когда будиньга окажется ни тверда и ни мягка (*), тогда выдѣлать остальныя на подслоенный масломъ сотейникъ, подобно кнелямъ, см. кн. 1, стр. 278, а за 5 минутъ до отпуска сварить въ соленой водѣ и опустить въ горячее консоме.

Можно подавать будиньги особо въ серебряной кастрюлѣ, которыя обсыпать тертымъ пермезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.

68) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВИНОМЪ МАДЕРОЮ.

Consommé au vin de madère.

Въ приготовленное обыкновеннымъ способомъ консоме, вливается на каждые 6-ть персонъ по 1-му стакану вскипяченной, хорошаго вкуса, мадеры.—Можно прибавлять очищенные листочки зеленаго кервеля.

69) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Consommé au pommes de terre farcies.

Вымыть въ холодной водѣ нужное число крупнаго картофеля, сложить въ паровой котелъ, посолить, подлить не много воды и сварить на пару до готовности; потомъ очистить и обровнять какъ быть должно картофелю, выбрать гарнирною ложечкою изъ средины мякоть, сложить картофель на плафонъ, а мякоть въ кастрюлю, при-

(*) Приготовляющій долженъ замѣтить во-первыхъ твердость, а во-вторыхъ вкусъ творога, и потомъ опредѣлять пропорцію муки, смѣтаны или сливокъ; твердый творогъ меньше принимаетъ муки чѣмъ мягкій, а въ кисломъ творогѣ смѣтана замѣняется сливками.

бавить не много нарѣзанной филеями жареной телятины или куръ, ложку бѣлаго соуса, не много сливочнаго масла, мускатнаго орѣха, зеленой рубленной петрушки и тертаго пармезана, размѣшать, снабдить по вкусу солью, нафаршировать картофель, смазать яйцемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ; предъ отпускомъ положить въ глубокую тарелку каждой персонѣ по штукѣ и налить горячимъ консоме.— Можно подавать картофель особо на блюдѣ, но тогда подливается бульонъ, съ частію рубленной зеленой петрушки.

70) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ АРТИШОКАМИ.

Consommé d'artichauts farcis.

Фаршированныя артишоки приготовить, какъ сказано въ кн. 1, стр. 257 (*); и за 5 минутъ до отпуска положить на поджаренные такой же величины крутоны, сложить на горячее блюдо и подать особо при консоме.

71) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РИСОВЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux closes de riz.

Сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 293; между тѣмъ нарѣзать мелко, на подобіе рисовой крупы, кореньевъ: петрушки, селлерея, порея, моркови и рѣпы, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить до мягкости, а потомъ отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, выдѣлать изъ онаго на столовыхъ ложкахъ клецки выложить на блюдо и по-

(*) Въ сказанные артишоки приготовляющій можетъ прибавлять по произволу свареныя коренья или фаршировать кнелью.

ставить въ холодное мѣсто; когда застынутъ запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, и осушивъ на салфеткѣ отъ жиру, опустить въ кипячее консоме.

72) СУПЪ НѢМЕЦКІЙ (WASSER-SUPPE).

Potage à l'allemande (wasser-suppe).

Распустить въ кастрюлѣ не много масла, положить муки, столько столовыхъ ложекъ сколько предполагается персонъ, и запасеровать на легкомъ огнѣ до желтаго колера, (мѣшая часто, дабы мука ровно поджарилась); между тѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ соотвѣтственное количество воды, и когда мука достаточно зарумянится, влить вдругъ во вскипяченую воду, размѣшать, отставить на легкій огонь и кипятить четверть часа; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью, положить не много масла, размѣшать и отпустить. — Можно прибавлять пряностей (*), съ которыми нѣсколько прокипятить.

73) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТУРЕЦКИМИ БОБАМИ.

Consommé garni de haricots verts.

Уваренные, молодые, бѣлые бобы опустить предъ отпускомъ въ горячее консоме, съ частію обланжиренныхъ въ соленой водѣ листочковъ молодой петрушки.

74) СУПЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ ЩУКОЮ.

Potage de poisson au brochet farci.

Приготовить фаршированную щуку, какъ сказано въ кн.

(*) 4 шт. гвоздики, 1 лавровый листъ, 4 шт. англійскаго перцу и кусочикъ мускатнаго цвѣта.

2, стр. 190 и консоме изъ рыбы, въ кн. 1, стр. 88.—Предъ отпускомъ вынуть щуку съ рѣшеткою на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, нарѣзать порціонными кусками и опустить въ горячее консоме. — Для вкуса можно класть малое количество рубленной зеленой петрушки и крупнаго перцу.

75) СУПЪ ПОТРОХЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Potage aux tripes de poulets.

Очищенные цыплячьи потроха, т. е. желудки, печенки, головки, шейки, крылья и ножки, положить въ кастрюлю, налить холодною водою не много и обланжирить; когда закипятъ, бульонъ процѣдить сквозь частое сито въ кастрюлю, а потроха перемыть въ холодной водѣ, очистить, обровнять какъ быть должно, положить обратно въ бульонъ, снабдить по вкусу солью и пряностями и варить на легкомъ огнѣ до готовности; между тѣмъ нарѣзать гарнирною ложечкою бѣлыхъ кореньевъ: петрушки, селлерея и порея, сварить особо въ кастрюлѣ до мягкости. За 5 минутъ до отпуска запасеровать на маслѣ не много муки, развести оную бульономъ, въ которомъ варились потроха, вскипятить и процѣдивъ въ кастрюлю, положить потроха, коренья, $^1/_4$ фунта очищеннаго и вымытаго зеленаго портулака, нарѣзаннаго въ кружечки $^1/_2$ лимона и все это прокипятивъ вмѣстѣ, вылить въ суповую чашку.

76) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ПОЖАРСКИМИ КОТЛЕТАМИ.

Consommé garni aux côtelettes à la Pojarski.

Очистить и вымыть нужное количество куръ; (полагая 1 штуку на 6 персонъ), снять съ оныхъ филеи, вы-

брать изъ гвисовъ мягкія части, безъ жилъ и сложить въ чашку, а къ костямъ прибавить кусокъ говядины или телятины, сложить оныя въ кастрюлю, налить водою и сварить консоме, см. алфавитъ въ кн. 1; между тѣмъ мягкія части изъ филея и гвисовъ изрубить мелко, прибавить на каждую курицу по ¼ фун. сливочнаго масла, по вкусу соли и перцу, размѣшать ножемъ и сдѣлать умѣренной величины котлетки; потомъ запанеровать въ тертый хлѣбъ и поставить въ холодное мѣсто. — За ½ часа до отпуска нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба гренковъ, изсушить оные предъ огнемъ, положить на глубокую крышку, сложить на каждый гренокъ по котлеткѣ, окропить не много масломъ, подлить бульономъ изъ куръ и поставить въ горячую печку, а когда не много заколеруются, полить бульономъ снова и такъ продолжать, пока котлеты не ужарятся совершенно, а потомъ процѣдить бульонъ въ суповую чашку; котлеты же отпустить на крышкѣ особо.

77) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМЪ ЛУКОМЪ.

Consommé aux oignons farcis.

Приготовить фаршированный лукъ какъ сказано въ кн. 2, стр. 130, и предъ отпускомъ, сваривъ оный до мягкости, опустить въ кипячее консоме.

78) СУПЪ КОЛЧАНЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ.

Potage Coltchane de fruits.

Приготовить нужное количество свѣжихъ фруктовъ, т. е. абрикосовъ, персиковъ и ананасовъ, очистить отъ

верхней кожи, изрѣзать въ правильные ломтики, (сырыми) сложить въ суповую чашку, прибавить не много очищенныхъ и вымытыхъ ягодъ: клубники, земляники и малины, нарѣзать ломтиками арбуза и дыни, сложить въ туже чашку, и покрывъ поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ влить въ кастрюлю одну бутылку хорошаго лафита, двѣ бутылки шампанскаго и стаканъ мадеры (*), положить кусокъ корицы, по вкусу сахара, вскипятить и отставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ залить фрукты и подавать.

СУПЪ КОЛЧАНЪ СЪ ПЮРЕ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Приготовить фрукты и ягоды, какъ сказано выше, положить въ суповую чашку: потомъ очистить 3 ф. земляники и 1 фун. красной смородины, вымыть въ холодной водѣ, чтобы не оказалось песку и протерѣть деревянною ложкою сквозь частое сито въ каменную посуду; когда будетъ готово развести сыропомъ, какъ быть должно супу и залить онымъ въ суповой чашкѣ фрукты, а предъ отпускомъ влить вскипяченнаго шампанскаго, на каждую персону по 1 рюмкѣ.— Супъ этотъ можетъ быть употребляемъ для ужиновъ въ лѣтніе мѣсяцы.

79) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КЛЕЦКАМИ ИЗЪ СУФЛЕ.

Consommé aux closes italiennes.

Приготовить суфле изъ пармезана, какъ сказано въ кн. 2, стр. 103 (**), и выложивъ на паслоенный масломъ пла-

(*) Пропорція вина на 12 персонъ.

(**) Сахаръ замѣняется мускатнымъ орѣхомъ,

фонъ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готово нарѣзать порціонными кусками, подрѣзать тонкимъ ножемъ, и снявъ осторожно, опустить въ горячее консоме.

80) СУПЪ ИЗЪ ВИШЕНЬ СО СМОЛЕНСКИМИ КРУПАМИ.

Potage de cerises à la semoule.

Выбрать косточки изъ 2 фунтовъ дозрѣлыхъ вишень, сложить вишни въ кастрюлю, положить кусокъ телятины, немного корицы, масла и кардамону, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, а косточки истолочь въ ступкѣ, сложить въ маленькую кастрюлю, налить бульономъ, варить $1/4$ часа подъ крышкою и процѣдить сквозь сито въ вишни; потомъ прибавить $1/2$ фунта тертаго кислосладкаго хлѣба, не много бульону и варить, пока пюре не загустѣетъ; между тѣмъ приготовить разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ, см. въ кн. I, стр. 280.—За полчаса до отпуска протерѣть пюре сквозь частое сито, развести бульономъ, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ и немного солью, вылить въ чашку и опустить ложкою соотвѣтственное количество разсыпчатой горячей каши.

81) СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПОЧЕКЪ.

Potage de rognons de veau à la russe.

Изшинковать мелко 2 луковицы, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ изрѣзать ломтиками назначенныя для супа почки, вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лукомъ и запасеровать подъ крышкою; когда будетъ готово, положить горсть муки, развес-

ти бульономъ съ частію огуречнаго рассола, положить очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, не много маринованныхъ грыбовъ, вишень, оливокъ и корнишоновъ, закипятить и снабдить по вкусу солью, перцемъ (*) и рубленною зеленою петрушкою.

82) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.

Cosommé au morilles farcies.

Приготовить и нафаршировать сморчки, какъ сказано въ кн. 1, стр. 172, и предъ отпускомъ опустить въ горячее консоме.

83) СУПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage de framboises au ravioles.

Перебрать нужное количество свѣжей малины, полагая на персону по $^1/_2$ фун., сложить въ кастрюлю, положить немного сахара, налить водою и уварить до мягкости; потомъ процѣдить сквозь частое сито, и давъ стечь соку совершенно, перелить въ кастрюлю и вскипятить на огнѣ; между тѣмъ взять въ кастрюлю на $^1/_2$ фун. малины столовую ложку картофельной муки, развести не много холодною водою и заварить кипящимъ вышесказаннымъ сокомъ, а потомъ процѣдить сквозь частое сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу сахаромъ съ частію лимонной цедры и опустить равіоли для супу изъ фруктъ, см. въ кн. 2, стр. 174.

(*) Можно употреблять (poivre de Cayenne).

84) СВЕКОЛЬНИКЪ ХОЛОДНЫЙ, СЪ ОСЕТРОВЫМЪ БАЛЫКОМЪ.

Potage de betterave froid aux poissons salés.

Отдѣлить отъ молодой свеклы зелень, вымыть и опустивъ въ соленый кипятокъ, сварить до готовности; потомъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, и давъ стечь совершенно водѣ, протерѣть сквозь рѣшето: коренья свеклы сварить въ водѣ до мягкости, очистить и переложить въ горшокъ и заливъ кипяткомъ, оставить на холодномъ мѣстѣ до другаго дня (*). За $1/2$ часа до отпуска сложить свекольникъ въ суповую чашку, прибавить мелко-нарѣзанныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и свеклы, развести хорошимъ квасомъ съ свекольною водою, положить ложку смѣтаны, по вкусу соли и перцу, размѣшать съ частію рубленной зелени, т. е. укропомъ, кервелемъ и петрушкой, и опустить кусочекъ льду. — Изрѣзанный тонкими ломтиками балыкъ подается на тарелкѣ особо.

85) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КАРТОФЕЛЬНОЮ КРУПОЮ.

Consommé au gruau de pommes de terre.

Приготовить консоме какъ сказано см. алфавитъ. За 15 минутъ до отпуска вскипятить на плитѣ бѣлый бульонъ всыпать соотвѣтственное количество картофельной крупы, (полагая на персону по чайной ложкѣ), и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а предъ самымъ отпускомъ опустить въ суповую чашку.

(*) Свекла варится днемъ или двумя днями раньше, дабы въ своемъ сокѣ получила легкій заквасъ, для чего кладется кусокъ ржанаго хлѣба.

86) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГАРНИРОМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Consommé garni à la française.

ГАРНИРЪ.

Приготовить пюре изъ кореньевъ слѣдующимъ образомъ: Нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: селлерея, порея, петрушки, рѣпы, моркови и луку, обланжирить оные, а потомъ запасеровать на маслѣ; когда коренья будутъ готовы, положить ложку густаго бѣлаго соуса, размѣшать, протерѣть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

Перебрать, вымыть и запасеровать на маслѣ нужное количество щавеля, а когда будетъ готовъ, положить ложку густаго соуса, не много хорошаго глясу, по вкусу соли, мускатнаго орѣха, протерѣть сквозь сито, сложить въ кастрюлю и поставить на паръ.

Пюре изъ картофеля приготовить какъ сказано въ кн. 1, на стр. 264, сложить въ кастрюлю, развести немного хорошимъ бульономъ и поставить на паръ.

Приготовивъ все вышеписанное, сварить не много зеленаго гороху, см. въ кн. 1, стр. 267, и поставить въ кастрюлѣ на паръ, а между тѣмъ обланжирить въ водѣ и потомъ разварить въ молокѣ, соотвѣтственное количество рису; когда будетъ готовъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла, снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ, сдѣлать изъ онаго столовыми ложками клецки, ко-

торыя остудивъ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба продолговатые гренки, обжарить немного на маслѣ, обсыпать тертымъ пармезаномъ и заколеровать въ горячей печкѣ. За ¼ часа до отпуска сложить на глубокое блюдо рядами пюре, переложить каждый рядъ крутонами, обложить кругомъ рисовыми клецками и отпустить съ горячимъ консоме.

87) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ФАРШИРОВАННОЮ КНЕЛЬЮ.

Consommé aux quenelles farcies.

Приготовить будиньги изъ цыплятъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 100, и когда будутъ готовы, выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, а за 5 минутъ до отпуска влить осторожно горячаго бульону, вскипятить, выбрать друшлаковою ложкою и переложить въ суповую чашку съ горячимъ консоме.

88) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ ПОЧКАМИ.

Consommé au rognons de veau.

Снять съ почекъ верхнюю плеву, изрѣзать оныя пластинками, положить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать до готовности и потомъ, выбравъ друшлаковою ложкою на тарелку, отставить въ холодное мѣсто покрытымъ; въ сотейникъ же прибавивъ рюмку мадеры, краснаго соуса, соли, перцу, толченыхъ пряностей, соку изъ шампиньоновъ и лимона, вскипятить оное до возможной густоты, а когда будетъ готово, положить почки, размѣшать съ частію рубленной петрушки, остудить, наложить на четыреугольные продолговатые гренки, посыпать сверху

тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, и за 5 минутъ предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ, сложить на тарелку и подать при консоме.

89) СУПЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ СЪ САГОМЪ, ПО-ИТАЛЬЯНСКИ.

Potage d'oranges au sagou à l'italienne.

Положить въ кастрюлю на каждую персону по столовой ложкѣ бѣлаго саго, вымыть холодною водою, налить полнѣе кипяткомъ и сварить до мягкости; между тѣмъ вскипятить въ кастрюлѣ воды столько стакановъ, сколько отмѣрено ложекъ саго, положить на каждый стаканъ воды $^1/_8$ сахару, и съ двухъ апельсиновъ верхную цедру и сокъ, вскипятить оное, процѣдить въ суповую чашку и положить свареное саго безъ воды. — Супъ сей дѣлается изъ саго бѣлаго и краснаго, кислѣе и слаще, гущѣ и жижѣ и подается горячимъ и холоднымъ. Горячій супъ изъ бѣлаго саго предъ отпускомъ приводится окончательно во вкусѣ винами; шампанскимъ, го-сотерномъ, шабли или вейндеграфомъ, которыя вскипятить и вылить въ супъ. Холодный супъ предъ отпускомъ, для приведенія во вкусъ, къ вышесказаннымъ вскипяченымъ винамъ, снабжается винами того же сорта не кипячеными и столовою ложкою бѣлаго рому.—Можно прибавлять вина красныя т. е. бургонское, лафитъ или медокъ.

90) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЯЙЦАМИ.

Consommé aux oeufs.

Вскипятить въ обширной кастрюлѣ воды, опустить въ оную назначенныя для консоме яйца, кипятить 5 минутъ

и потомъ выбрать въ холодную воду, очистить осторожно скорлупу и выложить въ суповую чашку въ горячее консоме. Яйца могутъ быть заблаговременно очищены и опущены въ холодную воду; но предъ отпускомъ разогрѣваются въ горячей водѣ.

III.

61) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ ИЗЪ ЛАПШИ СЪ МОРКОВЬЮ.

Petites croustades de nouilles garnies de carottes.

Приготовить и обжарить хрустады изъ шинкованныхъ макаронъ, какъ сказано въ кн. I, на стр. 96; и морковь см. вольванты съ морковью, кн. 2, стр. 179.—За $^1/_4$ часа до отпуска обжарить хрустады въ горячемъ фритюрѣ, осушить на салфеткѣ отъ жиру, вынуть выемкою средину, нафаршировать морковью, залить сверху бешемелемъ (*), покрыть собственными крышками и уложивъ на салфетку, отпустить горячими.

62) КОСТИ ВОЛОВЬИ СЪ МОЗГАМИ.

Os de boeuf avec leur moelle.

Очистить воловьи кости отъ бедра, (полагая на двѣ персоны одну штуку), распилить каждую поперегъ на двое, вымыть въ холодной водѣ и обложивъ мозги кусками новой холстины, завязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и кипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою 3 часа. —Предъ отпускомъ выбрать

(*) Бешемель можно замѣнять бѣлымъ лейзенованнымъ соусомъ, въ который прибавляется рубленная зеленая петрушка.

изъ бульона кости, снять нитки и холстину, уложить на салфетку и отпустить. — Гренки подаются на тарелкѣ особо.

63) ПИРОЖКИ ИЗЪ ВОЛОВЬЯГО ПОДНЕБЕНЬЯ, ЖАРЕНЫЕ НА ШПАЖКАХЪ.

Atelets de palais de boeuf à la française.

Приготовить и сварить воловьи поднебенья, какъ сказано въ кн. I, на стр. 143, и когда остынутъ, снять прессъ, очистить съ обѣихъ сторонъ, изрѣзать въ четыреугольные умѣренной величины ломтики, сложить на крышку; влить на сотейникъ не много бѣлаго соуса, прибавить соку изъ шампиньоновъ и вскипятить до совершенной густоты; когда будетъ готово, положить немного рубленныхъ шампиньоновъ и зеленой петрушки, размѣшать, снабдить солью и мускатнымъ орѣхомъ, положить поднебенье, размѣшать снова, и потомъ надѣвъ правильно на серебреные шпажки, обровнять, замазать края оставшимся на сотейникѣ соусомъ, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ яйцо и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ и подать на салфеткѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.

64) КУЛЕБЯКА ИЗЪ БРІОШНАГО ТѢСТА СЪ УГРЕМЪ.

Coulébac de pâte à brioche garni d'anguille.

Приготовить бріошное тѣсто (безъ сахару) какъ сказано въ кн. 2, стр. 77, и поставить въ теплое мѣсто на 3 часа; когда тѣсто поднимется, выложить изъ кастрюли на столъ, прибавить не много муки, размѣсить, сложить обратно

въ кастрюлю и поставить на ледъ до времени; между тѣмъ снять съ угря кожу, выпотрошить, ошпарить въ кипяткѣ, очистить какъ быть должно, вымыть изрѣзать, въ порціонные куски, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, подлить ложку воды, положить букетъ зеленаго луку и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ приготовить манную кашу слѣдующимъ способомъ: налить въ соразмѣрную кастрюлю воды, вскипятить оную, положить по вкусу соли масла, немного мускатнаго орѣха, всыпать манной крупы столько, чтобы каша загустѣла вдругъ, которую и поставить въ горячую печку покрытою на ½ часа; когда упрѣетъ вынуть изъ печки, остудить и протерѣвъ сквозь друшлакъ или рѣшето, оставить покрытою до времени. Приготовить фаршъ изъ вязиги, какъ сказано, въ кн. 1, стр. 99. Изрубить мелко 3 луковицы, сложить оныя на растопленное въ кастрюлѣ масло и запасеровать; между тѣмъ, пока лукъ поджаривается, изрубить мелко соотвѣтственное количество сырой телятины, положить на поджаренный въ кастрюлѣ лукъ, покрыть крышкою и запасеровать на легкомъ огнѣ; когда будетъ готово, размѣшать, положить ложку хорошаго вкуса соуса, снабдить солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ.—За ½ часа до отпуска раскатать на салфеткѣ бріошное тѣсто, толщиною въ мизинный палецъ, положить рядъ фарша изъ телятины, (накладывается тонкимъ слоемъ продолговато, какъ быть должно кулебякѣ), а сверху рядъ манной каши, далѣе рядъ фарша изъ вязиги, сверхъ котораго наложить вдоль куски угря, покрыть оныя фар-

шемъ изъ вязиги, манною кашею, сверхъ которой положить рядъ фарша изъ телятины, и когда будетъ готово, обжать плотно фаршъ, чтобы кулебяка имѣла правильный видъ, смазать кругомъ тѣсто яйцемъ, сложить края онаго вдоль и поперегъ вмѣстѣ, слѣпить, обрѣзать лишнее тѣсто, поднять съ салфеткою и повернувъ положить осторожно на смазанный масломъ листъ, слѣпленными концами внизъ, покрыть салфеткою, обложить приготовленными для сего деревянными поленцами (*) и поставить въ теплое мѣсто на $^1/_2$ часа, когда поднимется смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку и испечь такъ, чтобы кулебяка имѣла желтый колеръ, а потомъ горячую смазать масломъ и покрыть салфеткою; когда нѣсколько отмякнетъ, нарѣзать порціонными кусками и уложить на салфетку въ цѣльномъ видѣ.

65) ПИРОЖКИ, РАВІОЛИ ИТАЛІАНСКІЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits ravioles à litalienne au parmesan.

Приготовить равіоли, какъ сказано въ кн. 1, стр. 78, и за 5 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, покрыть крышкою, а когда вскипятъ и всплывутъ на верхъ, выбрать изъ кипятка друшлаковою ложкою, сложить на блюдо, полить масломъ и посыпавъ тертымъ пармезаномъ, отпустить. — Приготовляющій можетъ по желанію гастронома вышесказанные равіоли окропить вторично масломъ и заколеровать въ печкѣ.

(*) Обкладывается для того, чтобы кулебяка была въ опредѣленной формѣ.

66) ПЕЛЕМЕНИ СИБИРСКІЯ.

Petits pâtés à la sibériene.

Изрубить мелко двѣ луковицы, прибавить нарѣзанной ломтиками сырой ветчины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, (безъ костей) изрубить все это вмѣстѣ, снабдить по вкусу перцемъ и толчеными пряностями и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, стр. 304, см. «тѣсто для равіолей и прочихъ пирожковъ» раскатать оное тонко, смазать край тѣста яйцемъ, наложить по смазанному тѣсту въ рядъ фаршъ (шариками величиною съ куриный желтокъ), покрыть краемъ тѣста и обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать пелемени выемкою, въ видѣ полумѣсяца, сложить на посыпанное мукою сито, опустить въ кипящій бульонъ, или соленый кипятокъ, помѣшать осторожно и кипятить 5 минутъ; когда пелемени всплывутъ на верхъ, выбрать на глубокое блюдо и залить приготовленною для сего подливкою. Подливка приготовляется изъ краснаго бульона, сливочнаго масла и части лимоннаго соку или уксусу.

67) ПАСТЕТЫ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ДИЧЬЮ.

Petits pâtés de foie gras, garnis de gibier.

Приготовить фаршъ гротанъ изъ печенокъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 307, и тѣсто для пастетовъ, см. кн. 1, стр. 304.—За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска размѣшать фаршъ, прибавить не много нарѣзанныхъ пластинами филеевъ изъ дичи и трюфеля, а тѣсто раскатавъ, вырѣзать изъ онаго кружки,

выложить ими наслоенныя масломъ, маленькія пастетныя рамки, наложивъ въ средину каждой фаршемъ полно, загнуть края, смазать яйцемъ, покрыть тонкимъ тѣстомъ, сдѣлать на срединѣ изъ того же тѣста маленькую кокарду, (на подобіе большаго пастета), смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда упекутся вынуть, снять осторожно рамки, заглясеровать, сложить на салфетку и подавать по возможности горячими. Къ сему подается красный жиденькій соусъ, выкипяченный съ труфельнымъ или шампиньонымъ сокомъ.

68) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ ИЗЪ РИСУ ПО-НѢМЕЦКИ.
Petites croustades de riz à l'allemande.

Сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 293, когда будетъ готово, петрушку и лукъ съ гвоздикою вынуть, а рисъ, размѣшавъ до гладкости, выложить на сотейникъ, приложить плотно крышкою и поставить въ холодное мѣсто; когда остынутъ, вырѣзать изъ онаго круглою, соразмѣрной величины, выемкою нужное число хрустадовъ, запанеровать въ хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, уложить на плафонъ, прорѣзать (*) ровно сверху каждаго, маленькою выемкою отверзстіе, покрыть бумагою или салфеткою и поставить въ холодное мѣсто до времени. За 5 минутъ до отпуска, обжарить въ горячемъ фритюрѣ хрустады, выбрать осторожно изъ средины рисъ, и когда все будетъ готово, наложить горячимъ салпикономъ изъ аморетокъ,

---

(*) Поставить выемку на средину хрустада и прижать такъ, чтобы выемка нѣсколько углубилась, а потомъ осторожно вынуть оную, дабы хрустадъ не потерялъ первобытной формы.

покрыть собственными крышками, и сложивъ на салфетку, отпустить.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ АМОРЕТОКЪ.

Взять нужное количество телячьихъ или воловьихъ аморетокъ, очистить отъ верхней плевы, сложить въ кастрюлю, налить водою, влить не много уксусу, положить соли и пряностей и сварить на огнѣ до готовности, а потомъ, выбравъ на столъ, изрѣзать правильно въ мелкіе куски, сложить въ кастрюлю, прибавить немного свареннаго сладкаго мяса (*) или гребешковъ отъ куръ, откипяченаго бѣлаго соуса, по вкусу соли, соку изъ лимона и употреблять.

69) ТОРТЫ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Petites tourtes de volaille à la polonaise.

Маленькіе торты приготовляются порядкомъ, сказаннымъ въ кн. 2, на стр. 117, съ тою только разницею, что цыплятъ разбиваютъ на 4, 8-мь и даже 16-ть частей, (смотря по величинѣ цыпленка) и за $^1/_4$ часа до отпуска ставятъ въ горячую печку.—Хотя торты эти приготовляются въ миніатюрномъ видѣ, но необходимо наблюдать весь порядокъ, изложенный въ приготовленіи тортовъ большихъ, какъ въ накладкѣ фарша и цыплятъ, такъ равно и въ наружномъ видѣ.

70) БУДИНЬГИ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Boudings de veau à la française.

Приготовить кнели изъ телятины, какъ сказано въ

(*) См. телячьи молоки кн. 1, стр. 286.

кн. 1, на стр. 278, и сальпиконъ, см. кн. 1, стр. 296, далѣе поступить во всемъ, какъ сказано «будиньги изъ цыплятъ» въ кн. 1, стр. 100.

71) ПИРОЖКИ ТРОИЦКІЕ.

Petits pâtés à la russe.

Приготовить тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 304, а фаршъ изъ телятины, слѣдующимъ способомъ: изрубить мелко телятину безъ жилъ, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда будетъ готова, выложить на доску, изрубить вторично и сложивъ обратно въ кастрюлю, положить по вкусу: соли, перцу, не много мускатнаго орѣха, ложку хорошаго соуса, рубленной зеленой петрушки, (для любителей прибавляются твердо уваренныя и изрубленныя яйца) и размѣшавъ остудить.—За $^3/_4$ часа до отпуска выложить тѣсто на столъ, смѣсить какъ должно, раздѣлить на столько частей сколько предположено сдѣлать пирожковъ и смѣсивъ каждый кусокъ до гладкости, сперва скатать изъ онаго шарикъ, величиною въ половину куринаго яйца, а потомъ раскатать оный въ лепешку, насредину которой положить фаршъ, смазать кругомъ яйцемъ, поднимать и слѣплять края тѣста такъ, чтобы пирожокъ былъ правильно круглый, а слѣпленные края въ верху были ровны, средина же имѣла бы правильно круглое отверзстіе, и сдѣлавъ подобнымъ образомъ, складывать на подслоенный масломъ листъ; когда всѣ будутъ готовы, поставить въ теплое мѣсто легко-покрытыми, а въ то время какъ поднимутся, смазать яйцомъ, поставить въ горячую

печку, а между тѣмъ приготовить жидкаго соуса изъ телятины, съ рубленною зеленою петрушкою; когда пирожки испекутся, вынуть, смазать масломъ, влить въ средину каждаго не много соуса и сложивъ на салфетку, подавать горячими.

72) МОЗГИ ТЕЛЯЧЬИ ВЪ КЛЯРѢ.

Cervelle de veau frite.

Надрубить верхнюю кость телячьей башки, отдѣлить оную толстымъ ножемъ, вынуть осторожно мозги, опустить въ холодную воду, и когда краснота отъ нихъ отстанетъ, снять верхнюю кожицу, положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, положить одну изрѣзанную луковицу, ложку уксусу, не много пряностей, поставить на плиту и закипятить; потомъ снять съ огня, остудить, вынуть изъ воды на салфетку, изрѣзать въ порціонные куски, посолить и запанеровать въ муку, а за 5 минутъ до отпуска, обмакивать въ клярѣ (*) по одной штукѣ, и опустивъ въ горячій фритюръ каждый кусочекъ отдѣльно, изжарить какъ слѣдуетъ; потомъ выбрать на салфекту, осушить отъ фритюра и наложить на блюдо въ перекладку съ обжаренною зеленью.

73) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕННАГО ТѢСТА, СЪ ФАРШЕМЪ ГОДИВО.

Petits pâtés au naturel.

Раскатать слоеное тѣсто въ 7-й разъ, толщиною въ полпальца, вырѣзать круглою съ рантами выемкою нужное число кружковъ, изъ каждаго кружка вырѣзать средину

(*) См. кн. 1, стр. 277.

выемкою по меньше, сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто; обрѣзки тѣста не много смѣсить, раскатать тонко, вырѣзать одинаковою выемкою столько же кружковъ, которые сложить на обмоченный въ холодную воду листъ, смазавъ яйцемъ, положить сверхъ каждаго по куску соотвѣтственной величины фарша годиво (*) съ трюфелемъ, наложить вышесказанные кружечки такъ, чтобы годиво было въ срединѣ, и за 10 минутъ до отпуска, смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку; между тѣмъ приготовить блюдо съ салфеткою, а когда пирожки заколеруются и испекутся какъ должно, вынуть и очистивъ, подавать горячими.

74) ПИРОЖКИ (Cromesquis) ПО-ФРАНЦУЗСКИ.
Petits Cromesquis à la française.

Внутренній отъ почки телячій жиръ вымыть въ холодной водѣ, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, и сваривъ въ соленой водѣ до готовности, остудить въ холодномъ мѣстѣ (**). Приготовить сальпиконъ для крокетовъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 296, и сдѣлать пирожки слѣдующимъ образомъ: раздѣлить холодный сальпиконъ на столько частей, сколько предполагается имѣть пирожковъ, и каждую частицу раскатать въ продолговатый рулетъ; потомъ изрѣзать въ тоненькіе пласты телячій жиръ, обложить кругомъ вышесказанные рулеты и поставить въ холодное мѣсто. — За 5 минутъ до отпуска обмакнуть въ кляръ и

(*) См. кн. 1, стр. 273.

(**) За неимѣніемъ телячьяго жира можно употреблять малосольный свиной шпигъ.

опустить въ горячій фритюръ, каждую штуку отдѣльно, а когда обжарятся какъ быть должно пирожкамъ, выбрать на салфетку, осушить отъ фритюра и уложить на блюдо съ обжаренною зеленью.

75) ПИРОЖКИ РАСТЕГАИ МОСКОВСКІЕ.

Petits pâtés à la russe.

Приготовить бріошное тѣсто, какъ сказано въ книгѣ 2, на стр. 77, нѣжную кнель изъ рябчиковъ кн. 1, стр. 278 и разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ въ кн. 1, стр. 280, и нарѣзать порціонными пластами малосольной семги. — За $^1/_2$ часа до отпуска выложить на столъ бріошное тѣсто, смѣсить не много, раздѣлить на столько кусковъ, сколько предположено имѣть пирожковъ, каждый кусочекъ размѣсить и раскатать въ лепешку, смазать оную яйцемъ, наложить рядъ кнели изъ рябчиковъ, сверхъ оной рядъ разсыпчатой каши, а сверхъ каши ломтикъ семги (*), и залѣпивъ края какъ быть должно растегаямъ, (средину оставивъ открытою), сложить на листъ и поставить въ теплое мѣсто; когда пирожки поднимутся, смазать яйцомъ и испечь въ горячей печкѣ, а потомъ вынуть, смазать масломъ, налить въ средину не много краснаго соуса, который заблаговременно размѣшать съ частію сливочнаго масла и рублѐнной зеленой петрушки, и подавать горячими.

(*) За неимѣніемъ семги употребляется поджаренная свѣжая лососина съ шампиньонами.

76) ПИРОЖКИ РУССКІЕ СЪ МОРКОВЬЮ.

Petits pâtés aux carottes à la russe.

Нарѣзать правильными четыреугольными крутонами нужное количество моркови (безъ осередка), сложить въ кастрюлю, налить соленою водою, положить двѣ цѣльныя луковицы и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, и когда вода стечетъ совершенно, лукъ выбрать, а морковь сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить столько же мелко изрубленныхъ яицъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, между тѣмъ приготовить соотвѣтственное количество слоенаго тѣста, которое раскатавъ 7 разъ, смѣсить вмѣстѣ и сдѣлать пирожки, слѣдующимъ порядкомъ: раскатать упомянутое тѣсто толщиною въ полъ мизиннаго пальца, вырѣзать изъ онаго круглою выемкою кружечки, смазать каждый яйцемъ, наложить фаршъ изъ моркови, залѣпить и сложить на смоченный водою листъ (внизъ слѣпленною стороною). За 15 минутъ до отпуска смазать яйцемъ, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, подчистить съ низу и подать на салфеткѣ.

77) ПИРОЖКИ ТАРТЛЕТЫ СЪ ФАРШЕМЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Tartelettes de godiveau de gélinottes.

Подслоить масломъ назначенныя для пирожковъ тартлетныя формочки, выложить средину оныхъ тонко раскатаннымъ сдобнымъ тѣстомъ, обрѣзать ровно съ краями, насыпать полныя рисомъ, перловою крупою или чечевицею, и испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы, высыпать

крупу, очистить какъ быть должно и оставить въ тартлетныхъ формочкахъ до времени; между тѣмъ приготовить суфле изъ рябчиковъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 164, и за 15 минутъ до отпуска наполнить тартлетныя формочки суфле, окропить сверху масломъ и поставить въ горячую печку; когда поднимутся и заколерруются какъ быть должно, вынуть изъ печки, выбрать изъ тартлетныхъ формочекъ поспѣшно пирожки, и выложивъ на салфетку, тотчасъ подавать за столъ.

78) ПИРОЖКИ СТРУЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА.

Petits pâtés de feuilletage à la russe.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать оное 7-й разъ по тоньше, смазать яйцемъ, изрѣзать въ длинныя полоски, сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ смазать масломъ приготовленныя для сего палочки (*) и взявъ одну полоску тѣста, обвести оною кругомъ палочки, начиная съ тонкаго конца къ толстому такъ, чтобы пирожокъ былъ умѣренной величины и продолжать такъ, пока всѣ будутъ готовы, а потомъ сложить на листъ, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку; когда испекутся, вынуть изъ печки, выбрать осторожно палочки, нафаршировать сальпикономъ, и сложивъ на салфетку, подавать. Сальпиконъ можетъ быть приготовленъ изъ свѣжаго языка или сладкаго мяса; но во всякомъ случаѣ соусъ для

(*) Палочки для стружекъ приготовляются продолговатыя, съ однимъ завостреннымъ концемъ, которыя должны быть изъ березоваго или кленоваго дерева, и которыя заблаговременно вывариваются въ кипяткѣ.

сего долженъ быть выкипяченъ на плитѣ, съ шампиньоннымъ или трюфельнымъ сокомъ.

79) ПИРОЖКИ КРОКЕТЫ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ МОЛОКАМИ.

Croquettes de foie gras à l'espagnole.

Нарѣзать тонкими ломтиками телячьей печенки, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посыпать не много солью и толченными пряностями, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности и остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ изрѣзать сальпикономъ, сварить телячьи аморетки, какъ сказано на стр. 104, остудить, выбрать изъ бульона, изрѣзать кусочками подобно вышесказанной печенкѣ; влить на сотейникъ рюмку хорошей мадеры, закипятить, прибавить нужное количество краснаго соуса, ложку пюре изъ помдоровъ, и выкипятить до совершенной густоты, а потомъ положить изрѣзанныя печенки и аморетки, не много мелко-нарѣзанныхъ вареныхъ свѣжихъ грыбовъ и краснаго перцу, (poivre de Cayenne), размѣшать, выложить на плафонъ, остудить, сдѣлать изъ онаго крокеты и поступить во всемъ, какъ сказано см. крокеты изъ дичи, кн. 1, стр. 109.

80) ПИРОЖКИ, ЖАРЕНЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits pâtés au parmesan.

Изжарить или сварить на короткомъ бресѣ часть телятины, т. е. грудинку, лопатку, часть почечную или котлетную и когда будетъ готово, вынуть на плафонъ, остудить, изрѣзать сальпикономъ, а сокъ, въ которомъ телятина жарилась, процѣдить сквозь сито на сотейникъ, при-

бавить не много соуса и выкипятить до совершенной густоты; потомъ влить лейзонъ изъ одного желтка, и прокипятивъ снова, положить тертаго пармезану или другаго сыра, размѣшать, положить изрѣзанную телятину, размѣшать вторично, и выложивъ на плафонъ, остудить.—За $^1/_2$ часа до отпуска раскатать 2-е слоеное тѣсто, сдѣлать пирожки и поступить, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 107.

81) ПИРОЖКИ РУССКІЕ, СЪ КАШЕЮ И КАПУСТОЮ.

Petits pâtés à la russe aux choux.

Изрубить мелко одну луковицу, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать, а между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ нужное количество кислой капусты, отжать до сухости, изрубить мелко, сложить въ кастрюлю, размѣшать съ выше сказаннымъ лукомъ, прибавить не много масла, соли, перцу, и подливъ ложку бульона, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ приготовить разсыпчатую кашу изъ гречневыхъ крупъ, см. въ кн. 1, стр. 280, когда каша остынетъ; сдѣлать изъ слоенаго тѣста пирожки, какъ сказано въ кн. 1 на стр. 109 (*). — Съ симъ фаршемъ приготовляются пирожки и изъ кислаго или сдобнаго тѣста.

82) КАША ГРЕЧНЕВАЯ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Gruau de sarrasin au parmesan.

Влить въ соразмѣрную кастрюлю воды до половины и закипятить на плитѣ, а потомъ положить кусокъ масла, по вкусу соли и мускатнаго орѣха; между тѣмъ высѣять

(*) При дѣланіи пирожковъ капуста и каша кладется рядами каждое отдѣльно.

сквозь сито изъ гречневой крупы мелкія частицы, и высыпавъ оную на плафонъ, вбить столько яицъ, чтобы можно было обмочить крупу, которую размѣшать и поставить въ легкій жаръ; а когда вода вскипитъ, протерѣть крупу нѣсколько въ рукахъ и всыпать въ кипячую воду (мѣшая лопаткою) столько крупы, чтобы каша могла кипѣть минутъ 10-ть, пока загустѣетъ, а потомъ поставить въ горячую печку подъ крышкою и когда упрѣетъ, наложить на глубокое серебряное или каменное блюдо рядъ каши, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а потомъ снова рядъ каши, масла и пармезану и продолжать такъ, пока блюдо будетъ съ верхомъ полно; верхній же слой посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ.—Можно прибавлять въ кашу хорошій глясъ и сокъ изъ телятины или штуфада.

83) ПИРОЖКИ КРОКЕТЫ ИЗЪ ПОДНЕБЕНЬЯ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Croquette de palais de boeuf aux champignons.

Очистить и сварить поднебенье, какъ сказано въ кн. 1, стр. 143, и когда остынутъ, вынуть изъ подъ пресса, очистить, изрѣзать сальпикономъ, и далѣе поступить какъ сказано, см. крокеты, кн. 1, стр. 109.

84) ПИРОЖКИ АНГЛІЙСКІЕ СЪ СЫРОМЪ.

Petits pâtés à l'anglaise.

Приготовить заварное тѣсто, см. петишу въ кн. 1, стр. 305, остудить и выложивъ на подслоенный масломъ листъ, размазать оное тонко и поставить въ горячую печку;

когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ печки, смазать бешемелемъ изъ сливокъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, изрѣзать въ продолговатые пласты и сложить пластъ на пластъ до такой вышины, какая предполагается быть пирожкамъ, и наложивъ на верхній пластъ умѣренный прессъ, поставить на ледъ, а когда простынетъ, нарѣзать изъ онаго продолговатые пирожки на подобіе хлѣбцевъ, запанеровать кругомъ въ бешемель и тертый пармезанъ, а потомъ въ тертый хлѣбъ, и обровнявъ до надлежащей правильности, запанеровать въ яйце и хлѣбъ.—За 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, уложить на салфетку и подавать горячими.

85) ПИРОЖКИ КРЕПИНЕТЫ ЖАРЕНЫЕ НА РОСТѢ.

Petites crépinettes grillées à l'allemande.

Сдѣлать нужное количество нѣжнаго фарша гротана изъ печенокъ, размѣшать, положить изрѣзанныхъ ломтиками филеевъ изъ дичи, не много шампиньоновъ и трюфелей, раздѣлить оное на столько частей, сколько предположено имѣть пирожковъ, каждую часть завернуть въ крепину, продолговато овальными пирожками, и запанеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, а потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, и сложить на подмазанный масломъ ростъ, изжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, а когда будутъ готовы, сложить на блюдо, подлить не много трюфельнаго соку, съ частію краснаго соуса и подавать горячими.

*

86) ПИРОЖКИ ИЗЪ ЗАВАРНАГО ТѢСТА СЪ АМОРЕТКАМИ.

Petits pains à la Royale garnis aux amourettes de veau.

Сдѣлать изъ заварнаго тѣста (*) продолговатые пирожки, сложить на листъ, смазать яйцемъ, положить сверхъ каждаго по нѣскольку кусочковъ нарѣзаннаго швейцарскаго сыра и поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы вынуть, снять съ листа, прорѣзать съ боку, нафаршировать сальпикономъ, въ который заблаговременно прибавить тертаго пармезану, и наложивъ на салфетку, отпустить горячими.

87) ПИРОЖКИ ИЗЪ ВЕТЧИНЫ ВЪ КЛЯРѢ.

Petits pâtés de jambon frit.

Нарѣзать ломтиками отваренной ветчины, жареной телятины и не много шпику, а потомъ влить на сотейникъ не много краснаго соуса, ложку пюре изъ помдоровъ, (**) ложку пюре изъ луку, влить рюмку мадеры и выкипятить на плитѣ до совершенной густоты; когда будетъ готово, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто.—За 15 минутъ до отпуска надѣть на серебренныя или деревянныя шпильки, сперва ломтикъ ветчины, а потомъ телятины и шпику и продолжать такъ до соотвѣтственной величины, а потомъ обмазавъ кругомъ оставшимся на сотейникѣ соусомъ, запанеровать не много въ муку, и обмочивъ въ кляръ, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится какъ быть должно, выбрать изъ фритюра, осушить на салфеткѣ, уло-

---

(*) Кн. 1, стр. 305.

(**) См. въ кн. 1, стр: 294.

жить на блюдо въ перекладку съ обжаренною петрушкою.—Деревянныя шпильки вынимаются, а серебреныя подаются съ пирожками.

88) ПИРОЖКИ ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés de pain de seigle au gruau.

Натерѣть на теркѣ ржанаго хлѣба, просѣять сквозь рѣшето или друшлакъ, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, размѣшать, прибавить немного изъ телятины соку, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, размѣшать, выложить на плафонъ, разровнять въ тонкую лепешку и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сварить соотвѣтственное количество разсыпчатой каши и когда будетъ готова, размѣшать съ рубленною зеленою петрушкою и выложить въ чашку. За 15-ть минутъ до отпуска нарѣзать овальною выемкою изъ приготовленнаго хлѣба нужное число пирожковъ, половину которыхъ сложить на растопленное масло въ плафонѣ, окропить масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, наложивъ сверхъ каждаго по столовой ложкѣ каши, окропить масломъ и посыпать вторично тертымъ сыромъ, покрыть второю лепешкою изъ хлѣба, окропить масломъ, посыпать въ 3-й разъ пармезаномъ, заколеровать въ горячей печкѣ и подавать горячими. Пирожки эти могутъ быть приготовлены на хрустадахъ изъ бѣлаго хлѣба, въ такомъ разѣ лепешки дѣлаются по возможности тонкими.

89) ПИРОЖКИ ФРАНЦУЗСКІЕ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Petit pâtés à la française aux queues d'écrevisses.

Оконченное слоеное тѣсто раскатать въ 7-й разъ, тол-

щиною въ полъ пальца, вырѣзать изъ онаго нужное количество кружковъ, изъ которыхъ выемкою поменьше вынуть средину такъ, чтобы изъ упомянутаго кружка образовался умѣренной величины рантъ, и сложивъ на листъ, поставить на ледъ, а оставшееся слоеное тѣсто немного смять, раскатать и раздѣлить пополамъ, а потомъ одну половину изрѣзать въ тонкія полоски и положить на ледъ, а изъ другой вырѣзать выемкою кружки и выложить оными подслоенныя масломъ тартлетныя овальныя формочки, смазать средину яйцемъ, наложить полнѣе нижесказаннымъ фаршемъ, переплести полосками изъ тѣста по усмотрѣнію и потомъ смазать яйцемъ, наложить на края приготовленный рантъ, обжать кругомъ плотно, обрѣзать лишнее тѣсто и смазавъ снова яйцемъ, поставить въ горячую печку (*), когда будутъ готовы, вынуть, выбрать изъ формочекъ и уложить на блюдо на салфеткѣ, отпустить горячими.

ФАРШЪ ДЛЯ ПИРОЖКОВЪ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Приготовить кнели изъ куръ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 278, и сварить соотвѣтственное количество раковъ, отдѣлить шейки, очистить и изрѣзать сальпикономъ; остальныя же части истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія и протерѣть сквозь сито; когда будетъ готово, выбрать пюре въ кастрюлю и поставить на ледъ, а оставшееся на ситѣ сложить на растопленное масло въ кастрюлю и приготовить изъ онаго раковое масло, какъ сказано, въ

(*) Поспѣваетъ въ 15 минутъ.

кн. 1, стр. 204; когда все будетъ готово, положить въ кастрюлю застуженное раковое масло, размѣшать до гладкаго состоянія, прибавить ложку холоднаго бешемеля изъ сливокъ, сбивать на холодномъ мѣстѣ, прибавляя по-немногу кнели и пюре изъ раковъ, пока образуется одинаковая масса; потомъ поставить на крышкѣ въ печку пробу и, когда фаршъ окажется довольно крѣпкимъ (*), положить изрѣзанныя раковыя шейки, размѣшать и употреблять, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

90) ПИРОЖКИ ХРУСТАДЫ СЪ ГРЫБАМИ.

Petites croustades garnies aux champignons.

Приготовить хрустады изъ хлѣба, какъ сказано въ кн. 1., на стр. 108, и очистивъ нужное количество грыбовъ свѣжихъ, вымыть, нарѣзать правильно, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, положить букетъ зеленаго луку, соли и перцу, запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, а потомъ отлить на сито такъ, чтобы сокъ изъ оныхъ стекъ въ сотейникъ, въ который прибавить бешемели изъ смѣтаны, и выкипятивъ до совершенной густоты, положить грыбы, размѣшать, нафаршировать онымъ хрустады, и потомъ смазавъ массою изъ бѣлковъ, поступить какъ сказано въ статьѣ о хрустадахъ, на стр. 108.

IV.

61) ЦЫПЛЯТА ХОЛОДНЫЕ СЪ СОУСОМЪ РАВИГОТОМЪ.

Sauté de poulets en salade sauce ravigote.

Очищенные и приготовленные какъ быть должно ма-

(*) Въ противномъ случаѣ прибавляются бѣлки изъ яицъ.

ленькіе цыплята, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сваривъ до мягкости, остудить въ холодномъ мѣстѣ, а потомъ выбрать на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, разрѣзать пополамъ, обровнять и поставить на ледъ. За $1/2$ часа до отпуска налить немного на блюдо очищеннаго ланспику и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ взять въ кастрюлю немного холоднаго бѣлаго соуса, прибавить прованскаго масла и очищеннаго ланспику, и сбивать пока соусъ побѣлѣетъ; потомъ положить эссенціи для равигота, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, обмакивать цыплятъ по одной половинкѣ и укладывать на приготовленное блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою, и потомъ обложить кругомъ цыплятъ крутонами изъ ланспику, а средину наполнить весеннимъ салатомъ для холоднаго.

62) НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Pieds de veau grillés sauce piquante.

Очищенныя отъ шерсти телячьи ножки вытерѣть сперва полотенцемъ до суха, а потомъ мукою или отрубями и опаливъ на огнѣ, разрѣзать вдоль пополамъ, снять съ костей, вымыть, и сложивъ въ кастрюлю, налить водою и закипятить; потомъ процѣдить бульонъ сквозь салфетку, а ножки вымыть въ теплой водѣ, обровнять, положить обратно въ бульонъ, снабдить кореньями, пряностями и солью, и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить на салфеткѣ, запанеровать въ муку, въ яйцо и тертый хлѣбъ. За 10 минутъ до отпуска опустить въ горячій фри-

тюръ и изжаривъ, осушить на салфеткѣ отъ жиру, уложить на блюдо и налить въ средину соусъ пикантъ съ гарниромъ.

СОУСЪ ПИКАНТЪ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Нарѣзать правильно соотвѣтственное количество маринованныхъ грыбовъ, положить въ кастрюлю, и снявъ съ костей оливки, положить къ грыбамъ, а потомъ выбрать изъ уксуса маринованные корнишоны, положить туда же, и прибавивъ сваренныхъ маленькихъ цѣльныхъ шампиньоновъ безъ сока, налить оное краснымъ соусомъ, закипятить и снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ.

63) МАІОНЕЗЪ ИЗЪ МОРСКАГО РАКА.

Homards en mayonaise.

Очистить у свареннаго гомара шейку и клешни, изрѣзать правильно пластами, сложить въ каменную чашку, залить немного уксусомъ и прованскимъ масломъ, и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ; между тѣмъ приготовить и очистить соотвѣтственное количество ланспику, влить не много въ рамку застудить, потомъ выложить красиво бордюръ листиками зеленаго кервеля или молодой петрушки въ срединѣ рамки, прибавить еще не много ланспика, а когда застынетъ, уложить ломтики гомара такъ, чтобы верхняя часть ложилась правильно внизъ, залить снова ланспикомъ, и когда пласты будутъ покрыты, поставить въ холодное мѣсто; потомъ сбить бѣлаго маіонезу, положить въ оный обрѣзки и мелкія части

изъ гомара, прибавить раковыхъ шеекъ, размѣшать и наполнить вышесказанную рамку, а когда застынетъ, выложить на приготовленное съ ланспикомъ блюдо и обложить кругомъ крутонами, а средину наложить весеннимъ, или изъ огурцовъ, салатомъ.

64) ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ НА РОСТѢ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Languette de filets de boeuf à l'anglaise.

Нарѣзать изъ филейной части тонкими продолговатыми кусочками, нужное количество говядины, сложить въ каменную чашку, перекладывая ломтиками изрѣзаннаго луку и вѣтками зеленой петрушки, и поливъ прованскимъ масломъ, оставить въ этомъ маринатѣ 4 часа. За 10 минутъ до отпуска выбрать изъ марината по одной штукѣ, и обмакнувъ въ прованское масло, уложить на ростъ, а потомъ поставивъ на горячіе уголья, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, обложить жаренымъ картофелемъ и полить сверху соусомъ для бивстексу.

65) СТУДЕНЬ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Aspic à la financière.

Сварить и очистить ланспикъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 282 (*) и одну половину слить въ шарлотную форму и застудить, а вторую оставить на столѣ полузастывшей; между тѣмъ сварить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ, нужное количество гребешковъ отъ куръ, молокъ телячьихъ, или сладкаго мяса, трюфелей, (для гарнира), шампиньо-

(*) Для сего холоднаго уксусъ и красный бульонъ не кладутся, а для лучшаго вкуса прибавляются: кости изъ куръ или цыплятъ и сокъ изъ полулимона при окончательной очисткѣ.

новъ, и запасеровать на маслѣ филе изъ молодыхъ куръ; когда все будетъ говово, поставить въ ледъ рамку для холоднаго ровно, влить не много ланспика, застудить, и выложивъ низъ рамки красиво трюфелемъ, (который долженъ быть нарѣзанъ бордюрными или гладкими выемками), залить снова не много ланспикомъ; когда застынетъ наложить полную рамку, перекладывая гребешками, сладкимъ мясомъ и филеями изъ куръ (которые должны быть осушены на салфеткѣ и нарѣзаны такъ, какъ ширина рамки того требуетъ, дабы вышесказанный гарниръ не касался до края рамки, но былъ бы залитъ ланспикомъ въ срединѣ), и залить до верху полузастывшимъ ланспикомъ; между тѣмъ размѣшать въ кастрюлѣ на льду выкипяченнаго съ труфельнымъ или шампиньоннымъ сокомъ и мадерою соотвѣтственное количество краснаго соуса, прибавить не много полузастывшаго ланспику, по вкусу соли, и мѣшать на льду, когда начнетъ застывать, положить оставшійся гарниръ, т. е. гребешки, молоки, шампиньоны, трюфели и филеи, размѣшать и оставить въ холодномъ мѣстѣ.—Когда рамка застынетъ, обмочить въ теплую воду, выложить на застуженное съ ланспикомъ блюдо, и наполнивъ средину съ верхомъ холоднымъ гарниромъ, обложить кругомъ рамки и гарнира крутонами.

66) ГРУДИНКА ТЕЛЯЧЬЯ, ЖАРЕНАЯ НА РОСТѢ СЪ ГРЫБАМИ.

Poitrine de veau grillée aux champignons.

Отдѣлить отъ котлетной части телячью грудинку, над-

рѣзать сверху на косточкахъ плеву и выбрать косточки такъ, чтобы мякоть вся осталась при грудинкѣ; потомъ вымыть оную, положить въ кастрюлю, налить водою и вскипятивъ, выбрать въ холодную воду, вымыть вторично, сложить обратно въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ вынуть грудинку на плафонъ, очистить отъ кореньевъ и пряностей, наложить умѣренный прессъ и поставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, очистить съ обѣихъ сторонъ, нарѣзать порціонными кусками, посыпать солью и перцемъ и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а потомъ въ масло и тертый хлѣбъ, и сложить на наслоенный масломъ ростъ; за 15 минутъ до тпуска поставить на горячіе уголья, и изжаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить правильно на блюдо, а въ средину положить тушоныхъ грыбовъ и подлить не много соку

ГРЫБЫ ТУШОНЫЕ.

Очистить, вымыть и изрѣзать назначенные бѣлые грыбы, сложить въ кастрюлю, положить букетъ зеленаго укропу и луку, немного масла и соли, и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; когда будутъ готовы, положить ложку бѣлаго соуса или хорошей смѣтаны, не много зеленаго рубленаго укропу, по вкусу перцу, мускатнаго орѣха, и размѣшавъ употреблять. — Грыбы красные, подберезовики и моховики, приготовляются одинаково.

67) МАЮНЕЗЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ МОЗГОВЪ СЪ СОУСОМЪ РАВИГОТОМЪ.

Mayonaise de cervelle de veau à la ravigote.

Сварить мозги, какъ сказано на стр. 107, и изрѣзавъ

оные въ порціонные куски, замаскировать въ холодномъ соусѣ равиготѣ и поступить далѣе, какъ сказано, смотри цыплята съ равиготомъ, стр. 119, средину же наполнить по усмотрѣнію салатомъ для холоднаго и очищенными мѣлко-изрѣзанными и заправленными свѣжими огурцами или винигретомъ изъ куръ, телятины или дичи.

68) ГОВЯДИНА, КОСТРЕЦЪ ТУШОНЫЙ ПО-ИСПАНСКИ.

Culotte de boeuf braisé à l'espagnole.

Снять съ костей костречную часть говядины, очистить отъ жилъ, и завязавъ въ рулетъ голландскими нитками, вымыть и положить въ овальную кастрюлю; между тѣмъ запасеровать на маслѣ 10 штукъ крупнаго луку, и когда въ половину будетъ готовъ, положить къ говядинѣ въ кастрюлю, прибавить 1 ф. краснаго винограда, влить бутылку малаги и 3 чумички телячьяго бульона, закипятить на плитѣ, и покрывъ плотно крышкою, поставить въ умѣренно горячую печку на 4 часа (*); потомъ вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, изрѣзать въ порціонные куски, сложить на блюдо и полить сверху собственнымъ сокомъ. — Говядина съ обѣихъ сторонъ обкладывается виноградомъ и лукомъ.

69) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СВѢЖИХЪ СНЯТКОВЪ НА РАКОВИНАХЪ.

Aspic de petits éperlans en coquilles.

Очистить нужное количество свѣжихъ бѣлозерскихъ снят-

(*) Говядина должна поспѣть къ тому времени, какъ подавать.

ковъ (*), сложить въ сотейникъ, налить холодною водою, посолить и положивъ коренья петрушки, селлерея, порея и одну луковицу, поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать снятки друшлаковою ложкою на сито, а въ бульонъ прибавить нѣсколько ершей или окуней, $1/8$ клею, немного пряностей, и поставивъ на плиту, сварить до готовности; потомъ истолочь въ каменной ступкѣ $1/4$ фунта паисной икры, выбрать въ соразмѣрную кастрюлю, и разведя процѣженнымъ сквозь сито рыбнымъ бульономъ, кипятить на легкомъ огнѣ пока очистится совершенно; когда поставленная въ формочкѣ на ледъ проба, окажется достаточно крѣпкою, тогда процѣдить бульонъ сквозь салфетку, и далѣе поступить слѣдующимъ способомъ: влить на раковину (**) немного рыбнаго бульона, застудить, положить сваренныхъ снятковъ, залить ровно съ краями рыбнымъ бульономъ, и поставивъ въ холодное мѣсто, поступить такъ съ 2-ю и 3-ю и до послѣдней раковины; между тѣмъ застудить на льду въ маленькой формочкѣ не много рыбнаго бульона, уложить листочками зеленаго кервеля (***), залить снова бульжить на раковину, а когда всѣ будутъ готовы, отпустить ономъ, и когда застынетъ, наложить полную холодными снятками, залить остальнымъ рыбнимъ бульономъ, застудить и такъ поступить далѣе съ остальными; за 15 минутъ

(*) Головки и внутренность не употребляются.

(**) Раковины для сего преимущественно употребляются фарфоровыя.

(***) Внизу на застуженномъ ланспикѣ, выкладываются изъ листиковъ зеленаго кервеля или молодой петрушки разные узоры, какъ-то: фасадъ бесѣдки, кустъ цвѣтовъ въ горшкѣ, вѣночикъ и т. п. кромѣ зелени для украшенія, ни чего другаго не употребляется.

до отпуска обмочить формочку въ теплую воду, и выло-на блюдѣ съ салфеткою. — Соусъ провансkій или хрѣнъ, подавать въ соусникѣ особо.

70) КОТЛЕТЫ СВИНЫЯ СЪ КРАСНОЮ КАПУСТОЮ И КАШТАНАМИ.

Côtelettes de porc frais, aux choux rouges, à l'allemande.

Нарѣзать изъ свиной котлетной части нужное число котлетъ съ косточками, обрѣзать жилы и лишній жиръ, разбить сѣчкою и обровнять кругомъ какъ должно быть котлетѣ, посолить, и посыпавъ немного перцемъ, запанеровать въ яйце и тертый хлѣбъ, потомъ въ масло и хлѣбъ, и когда будутъ готовы, обровнять, сложить на ростъ и поставить въ холодное мѣсто до времени; между тѣмъ отдѣлить отъ кочня, листки красной капусты, вырѣзать изъ оныхъ толстый осередокъ и изшинковать мелко; когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю на масло, положить двѣ цѣльныя луковицы, ложку хорошаго уксуса, по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и запасеровать на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить очищенные и сваренные каштаны, ложку краснаго соуса и прокипятить немного. — За 15 минутъ до отпуска, поставить котлеты на горячіе уголья и изжаривъ оныя съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, подлить немного соку, а въ средину положить красную капусту.—Лукъ вынимается заблаговременно.

71) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВКИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Chaud-froid de tête de veau à la polonaise.

Очистить, снять къ костей и обланжирить въ водѣ

телячью головку (*), а когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, вымыть, изрѣзать въ порціонные куски, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ сквозь сито бульономъ, въ которомъ головка бланжирилась, снабдить кореньями, солью и пряностями, поставить на плиту, и когда въ половину будетъ готова, поступить слѣдующимъ порядкомъ: взять въ кастрюлю двѣ столовыя ложки мелкаго сахару, влить полъ ложки воды и поставить на плиту; когда сахаръ превратится въ кармель темнаго цвѣта, положить ложку масла, размѣшать съ двумя ложками муки, и разведя бульономъ, въ которомъ головка варилась, кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ слить съ головки оставшійся бульонъ, который очистить какъ сказано, см. ланспикъ, кн. 1, стр. 284, а головку налить процѣженнымъ сквозь салфетку соусомъ, и сварить на огнѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ приготовить гарниръ, (см. ниже), и когда все будетъ готово, выбрать головку изъ соуса на блюдо и поставить въ холодное мѣсто, а соусъ, снабдивъ по вкусу солью, процѣдить сквозь салфетку, и половину вылить въ гарниръ и застудить на льду, а другую оставить полузастывшимъ. — За 1/2 часа до отпуска влить въ шарлотную форму не много очищеннаго ланспику, и когда начнетъ застывать, уложить изъ оной, правильно-нарѣзанными кусочками телячьихъ мозговъ, залить снова ланспикомъ, а когда застынетъ, положить головку въ форму

(*) Выбрать изъ башки мозги, очистить и сварить какъ сказано на стр. 107.

кружкомъ и въ средину гарниръ, залить полную полузастывшимъ соусомъ и застудить на льду, какъ быть должно холодному, потомъ выложить на блюдо съ ланспикомъ и обложить крутонами.—Для любителей подается въ соусникѣ тертый хрѣнъ натурально.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ГОЛОВКИ НА ХОЛОДНОЕ, ПО-ПОЛЬСКИ.

Перебрать и вымыть немного кишмишу, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же ошпареннаго и очищеннаго сладкаго миндалю, влить ложку бѣлаго вина и сварить на плитѣ подъ крышкою до мягкости; между тѣмъ очистить и обжарить въ маслѣ до колера немного мелкаго луку, сложить въ кастрюлю, влить немного глясу, положить для вкуса кусочекъ масла, немного мелкаго сахару, и сваривъ подъ крышкою до мягкости, перелить въ кастрюлю съ изюмами, прибавить шампиньоновъ, влить немного соуса, закипятить и поступить далѣе, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

72) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ МАКАРОНАМИ.
Dindon farci au macaroni.

Очищенную индѣйку вытерѣть въ срединѣ полотенцемъ до-суха, нафаршировать макаронами, заправить голландскими нитками и поступить во всемъ, какъ сказано въ кн. I. на стр. 124.

ФАРШЪ ДЛЯ ИНДѢЙКИ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ соотвѣтственное количество макароновъ и когда будетъ готово, отлить на друшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, положить хорошаго ма-

сла, тертаго пармезана, ложку сливокъ, размѣшать и нафаршировать индѣйку. Можно прибавлять сваренной и изрѣзанной въ ломтики ветчины, жаренную и изрѣзанную телятину, курицу или тетерьку; въ такомъ случаѣ прибавляется въ заправленные макароны, кухонная ложка лейзенованнаго бѣлаго соуса.

73) ХОЛОДНЫЕ ЦЫПЛЯТА СЪ МАССЕДУАНОМЪ.
Petits poulets en salade à la macédoine.

Заправить какъ должно очищенныхъ маленькихъ цыплятъ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, подложить подъ нихъ тонкіе пласты шпику, налить бѣлымъ соусомъ, положить двѣ цѣльныя очищенныя луковицы и закипятивъ на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ выбрать цыплятъ на блюдо, очистить, немного, остудить, разрѣзать вдоль пополамъ, обровнять какъ быть должно, сложить на листъ или на плоскую крышку и поставить на ледъ; между тѣмъ, пока цыплята остываютъ, соусъ въ которомъ онѣ варились, процѣдить въ сотейникъ, прибавить немного соку изъ шампиньоновъ и выкипятить на плитѣ до совершенной густоты; когда будетъ готово, прибавить столовую ложку сливокъ, и размѣшавъ, снять съ огня на столъ, обмакивать въ оный холодныхъ цыплятъ по одной штукѣ и складывать порядкомъ на тотъ же листъ; когда будетъ готово, поставить обратно въ холодное мѣсто, а за 15-ть минутъ до отпуска, уложить цыплятъ на приготовленное для холоднаго блюдо такъ, чтобы въ средину удобно было наложить масседуана, а кругомъ обложить крутонами изъ ланспика.

МАССЕДУАНЪ ХОЛОДНЫЙ.

Приготовить масседуанъ изъ разной зелени, какъ сказано въ кн. I, на стр. 267 и сложить на сотейникъ, положить бѣлаго откпняченнаго соуса, снабдить по вкусу солью, застудить на льду, а когда цыплята будутъ наложены на блюдо, положить въ средину масседуанъ. — Въ масседуанъ для холоднаго можно класть, вмѣсто соуса, бѣлый маіонезъ изъ ланспика.

74) БАРАНИНА СЪ РИСОМЪ ПО-ГРУЗИНСКИ.

Gigot de mouton au riz à la Géorgienne.

Изрѣзать въ продолговатые ломтики назначенную часть баранины, посыпать немного солью и перцемъ, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сложить бараньи кости въ кастрюлю, налить бульономъ пополамъ съ водою и варить на легкомъ огнѣ 2 часа; когда бульонъ поспѣетъ, вымыть въ водѣ соотвѣтственное количество риса, сложить въ кастрюлю, положить немного масла, двѣ цѣльныя луковицы, нашпигованныя гвоздикою, два очищенныхъ корня петрушки, по вкусу соли, перцу и мускатнаго орѣха, налить бараньимъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости; за 15-ть минутъ до отпуска, выбрать баранину изъ масла, сложить на ростъ и обжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ; между тѣмъ выбрать изъ риса лукъ, петрушку и проч. и выкладывать оный ложкою (*) на блюдо правильно, а въ средину положить обжаренную на

(*) Ложку должно за каждымъ разомъ обмакивать въ бульонъ и выкладывать рисъ на-подобіе кнели.

ростѣ баранину и полить выкипяченнымъ бараньимъ сокомъ. — Соусъ для бивстекса, въ который прибавляется выкипяченный бараній бульонъ, подается особо въ соусникѣ.

75) ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА ПО-ШВЕДСКИ.

Filets de veau froids à la suèdoise.

Изжарить фрикандо телячье какъ слѣдуетъ, когда будетъ готово, снять изъ сотейника на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; на сотейникъ въ которомъ телятина жарилась прибавить немного краснаго соуса, 2 ложки пюре изъ томатовъ, не много пряностей и выварить до совершенной густоты, потомъ процѣдить сквозь частое сито въ кастрюлю размѣшать въ холодномъ мѣстѣ до гладкости снабдить по вкусу солью и всемъ нужнымъ и прибавить ланспику столько чтобы соусъ могъ удобно застыть на льду, который слитъ въ гладкую круглую форму (*) поставить на ледъ; изрѣзать порціонными кусками (на подобіе куринныхъ филеевъ) фрикандо телячье смазать каждый кусокъ масломъ, сверхъ масла наложить правильно филеи изъ анчоусовъ или килекъ, посыпать сверху рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ, когда все будутъ готовы выложить изъ формы соусъ на средину блюда, и обложить кругомъ соуса филеи а кругомъ фелеевъ изрубленнымъ ланспикомъ.

76) ГОЛОВКА ТЕЛЯЧЬЯ ФАРШИРОВАННАЯ ПО-НѢМЕЦКИ.

Tête de veau farcie à l'allemande.

Очищенную телячью головку положить въ кастрюлю,

(*) Для сего употребляется форма средней величины.

налить холодною водою, закипятить и потомъ отлить воду прочь, налить снова холодною водою; когда остынетъ совершенно, очистить сперва сверху какъ слѣдуетъ, а потомъ снять осторожно съ костей (снимается мѣшкомъ), подрѣзывая при башкѣ осторожно, дабы, по снятіи, головка была въ цѣльномъ видѣ и когда будетъ готово, наполнить оную фаршемъ для сосисекъ, заложить круглою, соотвѣтственной величины лужоною (съ обѣихъ сторонъ) крышкою, и завернувъ наслоенною масломъ салфеткою, завязать голландскими нитками такъ, чтобы головка не потеряла своей формы, сложить въ овальную съ друшлакомъ кастрюлю, обложить телячьими костями и кореньями, налить водою, снабдить солью и пряностями, и варить на легкомъ огнѣ 3 часа; потомъ снять съ огня, поставить на ледъ и когда остынетъ, вынуть съ друшлакомъ, снять осторожно салфетку, сложить на приготовленное для холоднаго блюдо, заглясеровать глясомъ, убрать сверху красиво ланспикомъ, и обложить кругомъ крутонами и подавать съ холоднымъ соусомъ praванскимъ, равиготомъ или хрѣномъ. Глаза и уши для головки придѣлываются; первыя изъ труфеля и варенаго яйца, а вторыя отъ другой телячьей головки, и варятся особо въ обширной кастрюлѣ съ осторожностію, чтобы по увареніи уши имѣли свой первобытный видъ; потомъ оныя остудить, вырѣзать въ фаршированной головкѣ выемкою прежнія уши и вставить новыя. Головка быть можетъ подаваема горячею, но въ такомъ случаѣ холодный соусъ замѣняется соусомъ пикантомъ, см. на стр. 121-й.

77) ГАЛЯНТИНЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА СЪ ЛАНСПИКОМЪ.

Galantine de cochon de lait à la gelée.

Ошпареннаго, выпотрошеннаго и вымытаго поросенка (*) очистить, снять съ костей мѣшкомъ, посолить немного, посыпать толчеными пряностями, свернуть и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ, приготовить кнель изъ молодой свинины, какъ сказано въ кн. I, на стр. 278, а потомъ нарѣзать длинными полосками свареннаго языка, столько же свѣжепросольнаго шпику и изжареннаго на маслѣ омлету, прибавить къ сему зеленыхъ огурчиковъ, или труфелей (**) и смазать салфетку масломъ, разложить на ней поросенка, наложить рядъ фарша, а сверхъ онаго вдоль рядами вышесказанныхъ припасовъ, покрыть снова фаршемъ и провизіей и продолжать, пока поросенокъ будетъ полонъ; потомъ зашить нитками, завернуть въ салфетку, обровнять, завязать сверхъ салфетки аккуратно голландскими нитками, сложить въ продолговатую кастрюлю, обложить кореньями и костями, налить водою и поставить на плиту; когда закипитъ, снабдить солью и пряностями и варить на легкомъ огнѣ полтора часа, а потомъ остудить на льду, и за 15-ть минутъ до отпуска, выложить изъ салфетки на доску, поступить далѣе, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 111. см. галянтинъ.

78) ГОВЯДИНА ТУШОНАЯ ВЪ ГОРШКѢ.

Filets de boeuf braisé, dans le pot.

Взять назначенную часть говядины (***), снять съ ко-

(*) Для галянтину употребляется лучшій, молочный поросенокъ, бѣлой шерсти.

(**) Для любителей прибавляется частица чесноку.

(***) Говядина употребляется преимущественно отъ частей: костречной филейной или края.

стей, вымыть, завязать голландскими нитками, положить въ кастрюлю и сварить въ бресѣ до мягкости; когда будетъ готово, выбрать на доску, снять нитки, и нарѣзавъ порціонными ломтиками, сложить въ лужонный каменный горшокъ, перемазывая каждый ломтикъ пюре изъ томатовъ, а когда будетъ готово, налить вскипяченнымъ сокомъ, (въ которомъ говядина варилась), прибавить немного краснаго соуса, стаканъ мадеры и пряностей, прокипятивъ на плитѣ, покрыть плотно крышкою и поставить въ горячую печку на полчаса, а когда упрѣетъ и соусъ выкипитъ до надлежащей густоты, подавать.

Говядина тушоная въ горшкѣ можетъ быть приготовлена изъ отбитыхъ частей, на подобіе бивстексовъ, которыя, запанеровавъ въ муку, обжарить на маслѣ и поступить далѣе, порядкомъ вышесказаннымъ.

79) СЕЛЯНКА ХОЛОДНАЯ ПО-РУССКИ.

Selanka froid à la russe.

Приготовить селянку, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 255 и когда будетъ готова переложить въ глубокое блюдо, застудить и отпустить.

80) БУДИНЬГИ БЕРЛИНСКІЯ БѢЛЫЯ И КРАСНЫЯ.

Boudin blanc et rouge à la Berlinoise.

Приготовить будиньги свиные красные какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 262 и будиньги свиные бѣлые см. въ кн 2, стр. 278 и 280. За ¼ часа до отпуска, надрѣзать кожу съ обѣихъ сторонъ у будиньговъ, сложить на ростъ и поставить на горячіе уголья, а когда обжарятся какъ

должно сложить на растопленное въ сковородѣ масло и поджаривъ еще не много, подать за столъ со сковородою.

81) ХРУСТАДЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ РЫБОЮ.
Croustades de poisson à la gelée.

Приготовить фаршированную щуку, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 190, и когда оная сварится до готовности, снять съ огня и поставить на ледъ; между тѣмъ, приготовить назначенную для хрустада рыбу, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 241 и когда рыба и бульонъ будутъ готовы, поступить слѣдующимъ способомъ: влить на блюдо очищеннаго рыбнаго бульона, и застудить, потомъ вынуть на доску щуку, очистить и изрѣзать тонкими пластами, а бульонъ, въ которомъ щука варилась, распустить на огнѣ, процѣдить сквозь салфетку и поставить на ледъ; когда начнетъ застывать, обмакивать въ оный по куску изрѣзанной щуки и укладывать на приготовленное съ ланспикомъ блюдо такъ, чтобы изъ нарѣзанныхъ пластинокъ образовался хрустадъ (*), съ просторною срединою; когда застынетъ, влить въ средину полузастывшаго рыбнаго бульона, наложить рядъ вареной рыбы и когда опять застынетъ, поступить такъ вторично и далѣе, пока хрустадъ не будетъ полонъ; верхній рядъ заливается ровно съ краями такъ, чтобы рыба вся была залита. — Тертый хрѣнъ съ уксусомъ подается при семъ въ соусникѣ.

(*) Хрустадъ сей можетъ быть сдѣланъ съ бордюрами въ красивомъ видѣ, для чего употребляются разной величины крутоны изъ ланспика и изрѣзанная щука.

82) ТЕЛЯТИНА СЪ ВИШНЯМИ ПО-ВѢНСКИ.

Quartier de veau piqué au cerises, à la viennoise.

Отдѣлить заднюю часть телятины отъ костей и приготовить соотвѣтственное количество вишень безъ косточекъ, потомъ прорѣзывать концомъ ножа въ телятинѣ отверстія и въ каждое положить вишню, когда телятина будетъ такимъ способомъ нашпигована сложить на сотейникъ, полить масломъ и посыпавъ немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ горячую печку, а когда заколеруется, полить снова масломъ, посыпать немного мукою, поставить обратно въ печку и покрыть крышкою, когда же въ половину будетъ готово подлить стаканъ мадеры, стаканъ вишневаго сыропу, чумичку бульона, $^1/_4$ ф. масла и варить подъ крышкою, (часто поливая) пока телятина не упрѣетъ, а сокъ не укипитъ до соусной густоты, когда же придутъ за кушаньемъ, выложить телятину на блюдо и полить собственнымъ сокомъ. Подается безъ гарнира.

83) ХОЛОДНЫЯ ПЕРЕПЕЛКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Chaud-froid de cailles à la française.

Снять съ костей въ цѣльномъ видѣ у очищенныхъ перепелокъ мягкія части, разложить на доску и посолить; между тѣмъ, приготовить соотвѣтственное количество фарша гротанъ, раздѣлить по поламъ, и первою половиною нафаршировать перепелки, сложить оныя на подслоенный масломъ сотейникъ, обвернуть каждую рантикомъ изъ наслоенной бумаги, дабы перепелка не потеряла своей фор-

мы, и поставивъ въ горячую печку покрытыми, изжарить до готовности; вторую же половину размѣшать съ частію труфеля, сложить въ обложенную шпикомъ шарлотную форму, и покрывъ сверху шпикомъ, поставить въ умѣренно-горячую печку на полтора часа (*); когда все будетъ готово, вынуть изъ печки и поставить въ холодное мѣсто, а когда совершенно остынетъ, выложить пастетъ изъ шарлотной формы, изрѣзать въ порціонные куски, и выложить оными правильно блюдо въ родѣ постамента, а перепелки обровнявъ, обмакивать въ полузастывшій ланспикъ по одной штукѣ и складывать правильно на постаментъ, сверху же и по бокамъ убрать красиво ланспикомъ.—Подается съ холоднымъ прованскимъ соусомъ.

84) ВѢТЧИНА СЪ ГОРОХОМЪ.

Jambon glacé et garni aux petits pois.

Сварить вѣтчину, какъ сказано въ книгѣ 1, на стр. 220, и когда остынетъ, снять кожу, очистить лишній верхній жиръ, заглясеровать и изрѣзавъ порціонными пластами, сложить на сотейникъ и налить немного жидкимъ краснымъ соусомъ; за 15 минутъ до отпуска, разогрѣвъ на огнѣ, выбрать изъ соуса, сложить правильно на блюдо, обложить горохомъ и залить краснымъ соусомъ.

Красный соусъ выкипятить съ виномъ особо и приводить во вкусъ по желанію гастронома, а именно, съ шампиньоннымъ сокомъ, съ помдорами, съ виномъ вейндеграфомъ, мадерою или малагою, и прибавляется красный

(*) Чѣмъ меньше пастетъ, тѣмъ скорѣе оный поспѣваетъ.

перецъ (Poivre de Cayenne). Горохъ для вѣтчины употребляется болѣе сушеный, который приготовить слѣдующимъ способомъ; перебрать и вымыть въ теплой водѣ назначенное количество зеленаго сушенаго гороха, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, поставить на огонь, и когда закипитъ, посолить, положить три очищенныя цѣльныя луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.—За 15 минутъ до отпуска, выбрать изъ воды друшлаковою ложкою въ другую кастрюлю горохъ, положить кусокъ размятаго съ мукою масла, прибавить бульона (въ которомъ варился горохъ), столько, чтобы масло распустившись, обратилось въ умѣренной густоты соусъ, и когда горохъ вскипитъ, прибавить не много мелкаго сахару, глясу и употреблять.

85) ХОЛОДНОЕ ФИЛЕ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Filets de saumon froid sauce piquante.

Изрѣзать порціонными кусками назначенную для холоднаго лососину, сложить въ сотейникъ, налить холодною водою, посолить и поставить на плиту; когда закипитъ, снять съ огня поставить въ холодное мѣсто, а за часъ до отпуска выбрать рыбу изъ воды на салфетку, осушить и сложивъ на листъ, поставить на ледъ; между тѣмъ приготовить пикантъ съ гарниромъ (*), какъ сказано на стр. 121, и когда будетъ готовъ, снять на столъ, и обмакивая въ оный рыбу по одной штукѣ, складывать снова на листъ,

---

(*) Для гарнира употребляются огурчики и проч. мелко нарѣзанными.

а предъ самымъ отпускомъ сложить на блюдо, обложить кругомъ крутонами и наполнить средину салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ. — Филеи сверху поливаются полузастывшимъ ланспикомъ.

86) ЯЗЫКЪ ВОЛОВІЙ СЪ ГРУЗДЯМИ.

Langue de boeuf aux champignons.

Сварить свѣжій языкъ въ бульонѣ до мягкости, и когда будетъ готовъ, выбрать на доску, снять кожу, изрѣзать филеями, сложить на сотейникъ и оставить покрытымъ до времени; между тѣмъ нарѣзать правильными кусочками, соотвѣтственное количество маринованныхъ груздей, сложить въ кастрюлю, налить выкипяченнымъ краснымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на паръ; за 5-ть минутъ до отпуска, вылить соусъ съ груздями на приготовленный языкъ, закипятить, и наложивъ на блюдо въ перекладку съ крутонами, полить сверху соусомъ съ груздями.

87) ХОЛОДНАЯ ТЕЛЯТИНА (à la maître d'hôtel).

Noix de veau à la gelée sauce à la maître d'hôtel.

Нарѣзать изъ жареной телятины нужное число порціонныхъ ломтиковъ (на подобіе куриныхъ филеевъ), посолить, сложить въ чашку, и заливъ немного уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто; обрѣзки изрѣзать мелко и правильно, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же подобно нарѣзанныхъ маринованныхъ корнишоновъ, грыбовъ и проч. изъ соленій; потомъ влить на сотейникъ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, и выкипятивъ оный до совершенной густоты, снабдить по вку-

су всѣмъ нужнымъ, и снявъ съ огня, обмакивать въ оный ломтики изъ телятины, посыпать сверху вышесказаннымъ нарѣзаннымъ сальпикономъ, и уложивъ на листъ, застудить на льду; когда всѣ будутъ замаскированы и застынутъ какъ должно, обмокнуть каждый ломтикъ въ полузастывшій ланспикъ и складывать обратно на листъ. За 10 минутъ до отпуска, сложить правильно на приготовленное для холоднаго съ ланспикомъ блюдо и обложить крутонами, а средину наполнить салатомъ для холоднаго.

88) БИВСТЕКСЪ СЪ ЯИЧНИЦЕЙ ПО-ГАМБУРГСКИ.

Bifsteks aux oeufs brouillés à la Hambourgeoise.

Приготовить изъ внутренняго воловьяго филея нужное число бивстексовъ, разложить на столѣ, посолить, и посыпавъ не много перцемъ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло и поставить на огонь; между тѣмъ, вбить въ чашку на каждый бивстексъ по 2 штуки яицъ, разбить оные лопаткою, положить не много рубленой зеленой петрушки, посолить, и когда бивстексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ до колера, влить яйца на сковороду по бивстексамъ, поставить на огонь, а когда яичница изжарится, подавать со сковородою на столъ. — Бивстексы жарятся за 5 минутъ до отпуска; приготовляющій долженъ заблаговременно узнать, по англійски ли съ кровью, или обыкновенно, должно подавать бивстексъ; въ обоихъ случаяхъ бивстексъ и яичница не должны быть пережареныя.

89) ПАСТЕТЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ ЛАНСПИКОМЪ.

Pâté froid à la gelée.

Приготовить пастетъ (*) изъ дичи, какъ сказано въ книгѣ 2, на стр. 111, и когда испечется, поставить въ холодное мѣсто; потомъ срѣзать правильно верхнюю крышку, залить теплымъ ланспикомъ, оставить еще малое время на льду, а когда застынетъ, снять рамку, заглясеровать и отпустить на салфеткѣ.

90) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ВЪ КЛЯРѢ.

Côtelettes frites de mouton à la polonaise.

Отдѣлить отъ передней четверти котлетную часть баранины, и нарѣзавъ котлеты съ косточками, очистить какъ быть должно котлеткѣ, отбить каждую желѣзною сѣчкою, обровнять, посолить, сложить на растопленное масло въ сотейникѣ и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда будетъ готово, выбрать котлеты на блюдо, поставить въ холодное мѣсто: на сотейникъ положивъ краснаго соуса безъ жиру, ложку пюре изъ томатовъ и выкипятить до совершенной густоты; потомъ обмочивъ въ соусѣ каждую котлетку, сложить обратно на сотейникъ и застудить.—За 15 минутъ до отпуска обровнять каждую котлетку правильно обмакивать по одной штукѣ въ кляръ, и опустивъ въ горячій фритюръ изжарить; когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, и осушивъ сложить на блюдо, а въ средину положить обжареной зеленой петрушки.

(*) Для сего пастета филеи могутъ быть взяты изъ рябчиковъ, куропатокъ, тетерекъ, молодыхъ глухарей, дроздовъ и пр. свиной блонки можно вовсе не употреблять.

V.

61) ФИЛЕ ИЗЪ СЕРНЫ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ.

Filets de chevreuil à la portugaise.

Отдѣлить котлетныя части (обѣ вмѣстѣ), отъ серны, срѣзать осторожно верхнія жилы и положить въ маринату на 12 часовъ; потомъ обровнять кости какъ быть должно, нашпиговать филеи шпикомъ, сложить въ продолговатую кастрюлю, положить полфунта хорошаго масла, 10 упеченыхъ до мягкости луковицъ, 1 фун. винограда и 3 изрѣзанныхъ апельсина съ коркою (безъ косточекъ), влить стаканъ мадеры и закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку на полчаса; когда будетъ готово, выбрать осторожно котлеты на блюдо, а сокъ (*) со всеми кореньями протерѣть сквозь сито, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ, половиною онаго полить сверху котлеты, а остальной подать особо въ соусникѣ. При ономъ подается на тарелкѣ жареный картофель.

62) ОКУНИ ЖАРЕНЫЕ СО СМѢТАНОЙ.

Perches frites à la béchamel.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначенныя для обѣда окуни, посолить и запанеровать въ мукѣ, сложить на растопленное на сковородѣ масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, потомъ сложить на серебреное блюдо, полить сверху смѣтаною, поставить въ горячую печку и, когда заколеруется, полить снова смѣтаною, поставить

(*) Многіе, вырѣзавъ сверху филеи, надрѣзываютъ оные порціонными кусками и кладутъ кусочки на свои мѣста такъ, чтобы филеи имѣли видъ цѣльнаго.

обратно въ печку и продолжать такъ, пока окуни изжарятся до готовности. Подается съ блюдомъ на столъ.

63) БАРАШЕКЪ ЖАРЕНЫЙ СЪ РИСОМЪ.

Agneau rôti à l'anglaise, au riz.

Приготовить на вертелъ барашка и обвернуть онаго намазанною масломъ бумагою; за часъ до отпуска поставить вертелъ предъ огнемъ и поливъ барашка растопленнымъ масломъ, вертѣть и поливать часто, пока не изжарится потомъ снять бумагу, заглясеровать и дать колеръ; а когда будетъ готовъ снять на доску и разрубить такъ, чтобы не терялъ цѣлаго вида, уложить на длинное блюдо, обложить съ обѣихъ сторонъ рисомъ для бланкета, а кругомъ риса положить обжаренныя бараньи почки, и убравъ ножки кокардами, отпустить. Сокъ подается особо въ соусникѣ.

ПОЧКИ БАРАНЬИ.

Почки эти жарятся слѣдующимъ способомъ: надѣть на шпильку и привязать къ вертелу соотвѣтственное количество почекъ и жарить ихъ до готовности; а передъ отпускомъ надрѣзать каждую до половины, и положить въ средину кусокъ масла размятаго съ петрушкою и мускатнымъ орѣхомъ, обложить какъ сказано выше.

64) СУДАКЪ СЪ РИСОМЪ, ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Soudac au riz, à l'italienne.

Очищеннаго, выпотрошеннаго и вымытаго судака, сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшеткою котелъ, положить кореньевъ петрушки, луку и порея, налить немного водою, посолить, положить пряностей и покрывъ крышкою

закипятить на плитѣ; когда въ половину будетъ готово, выбрать пряности и коренья, положить немного размятаго съ мукою масла и дать упрѣть на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ выложить судака на блюдо, обложить рисомъ (*), а соусъ выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, мускатнымъ орѣхомъ, положить рубленной зеленой петрушки, размѣшать и залить онымъ судака, остальной подать особо въ соусникѣ.

65) ГОВЯДИНА ФИЛЕ ПО-АНГЛІЙСКИ, СЪ АНЧОУСОВЫМЪ СОУСОМЪ.

Filets de boeuf à l'anglaise au beurre d'anchois.

Очистить внутреній воловій филей съ жиромъ, подрѣзать верхнюю жилу, сложить на продолговатый сотейникъ, посолить и полить сверху масломъ; за $^3/_4$ часа до отпуска, поставить въ горячую печку и изжарить до готовности; между тѣмъ приготовить изъ анчоусовъ масло и застудить на льду: а когда придутъ за кушаньемъ, вынуть филеи изъ печки, выложить на доску, изрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо, переложить каждый кусочекъ пластомъ анчоусоваго масла, обложить жаренымъ картофелемъ и поливъ сверху собственнымъ сокомъ, отпустить. Для любителей филеи подаются на англійскій маперъ, т. е. въ соку съ кровью.

(*) Приготовить рисъ, какъ сказано въ кн. 1-й, на стр. 293, и размѣшать предъ отпускомъ съ тертымъ пармезаномъ и лейзенованнымъ бѣлымъ соусомъ.

66) ЕРШИ НАТУРАЛЬНО.

Grémilles au naturel.

Очистить двѣ луковицы, 2 штуки порея и петрушки, изрѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, положить пряностей и соли, закипятить на плитѣ и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ очистить отъ чешуи и выпотрошить сквозь жабры, назначенные для обѣда крупные ерши, вымыть до-чиста въ холодной водѣ и сложить въ соразмѣрный рыбный съ рѣшеткою котелъ. За 15 минутъ до отпуска, налить вышесказаннымъ, процѣженнымъ сквозь сито холоднымъ отваромъ, поставить на плиту и когда закипитъ, вынуть изъ бульона ерши, выбрать находящіяся сверху перья, оскоблить осторожно верхнюю кожицу и сложить обратно въ бульонъ, а когда придутъ за кушаньемъ, выложить на блюдо и полить собственнымъ бульономъ. Сверхъ каждой ершовой головки накладывается, ломтикъ очищеннаго лимона. Соусъ для ершей подается преимущественно изъ мелконашинкованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, которые должны быть сварены въ бульонѣ изъ ершей, и въ оное предъ отпускомъ кладется, нарѣзанный ломтиками лимонъ безъ цедры и рубленная зеленая петрушка.

67) ГОВЯДИНА ШТУФАТЪ, ПО-ГОЛЛАНДСКИ, СЪ ГАРНИРОМЪ.

Culotte de boeuf à la hollandaise.

Приготовить рулетъ по-голландски, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 285 и, когда оный упрѣетъ до мягкости, а сокъ

выкипитъ до соусной густоты, вынуть на доску, снять нитки, сложить на блюдо, обложить гарниромъ (*) и полить сверху процѣженнымъ сквозь сито сокомъ безъ жиру.

68) СЕЛЯВА ЖАРЕНАЯ НА РОСТѢ.

Selave grillée.

Поступить во всемъ, какъ сказано въ кн. 2-й, на стр. 98, см. сиги, жареные на ростѣ.

69) ПОРОСЕНОКЪ ФАРШИРОВАННЫЙ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Cochon de lait farci, aux champignons.

Приготовить поросенка какъ сказано выше см. галянтинъ на стр. 134 когда поросенокъ сварится до готовности, вынуть осторожно на доску, снять салфетку, выбрать нитки, нарѣзавъ порціонными кусками, сложить на блюдо въ целомъ видѣ и залить сверху бѣлымъ соусомъ. Соусъ для поросенка вывариваетcя изъ бульона, въ которомъ поросенокъ былъ варенъ, приготовляющій прибавляетъ по своему усмотрѣнію шампиньоны, грибы, сморчки, и т. п. гарниръ подовать можно для любителей см. кн. 1, стр. 308.

70) ОСЕТРИНА МАЛОСОЛЬНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Esturgeon salé au raifort.

Вымыть въ теплой водѣ и выскоблить до чиста съ обѣихъ сторонъ назначенное звѣно малосольной осетрины, потомъ связать голландскими нитками, положить въ кастрюлю, прибавить кореньевъ петрушки, луку, порею и

(*) Гарниръ можно выбрать изъ означенныхъ въ кн. I, на стр. 263.

пряностей, налить холодною водою и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готова вынуть изъ бульона на доску, очистить отъ нитокъ и верхней кожи, сложить на блюдо, полить бульономъ съ частію рубленой зелени петрушки и, обложивъ кругомъ свареным картофелемъ, отпустить. Соусъ пикантъ, русскій съ огурцами, или хрѣнъ, подается особо въ соусникѣ.

71) РОЗБИФЪ ШПИКОВАННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rosbif à la française piqué.

Вырѣзать кости изъ назначенной для розбифа филейной части, разложить на доскѣ, посолить и посыпать толчеными пряностями: нарѣзать тонкими длинными полосками свѣжаго шпику и сырой ветчины и пересыпать оное мелко-рубленною зеленою петрушкою съ частію чеснοку; потомъ прорѣзывать тонкимъ ножемъ отверстія и въ каждое вкладывать шпикъ или ветчину; когда будетъ нашпинковано, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить на глубокой сотейникъ, полить сверху масломъ и поставить въ горячую печку на 2 часа (*), а когда въ половину будетъ готово, положить правильно очищенный картофель, подлить не много бульона и изжарить въ печкѣ до готовности; потомъ вынуть розбифъ на доску, очистить нитки, сложить на блюдо и, обложивъ кругомъ картофелемъ, полить сверху собственнымъ сокомъ, безъ жиру.

(*) Каждые $^1/_4$ часа поливать собственымъ сокомъ и переворачивать, дабы розбифъ не получилъ лишняго колера.

72) УГОРЬ ЖАРЕНЫЙ НА РОСТѢ СЪ СОУСОМЪ МОНТПЕЛІЕРСКИМЪ.

Anguille grillée, au beurre de Montpelier.

Приготовить угря какъ сказано въ кн. 1, на стр. 136, и изжаривъ онаго на ростѣ, сложить на блюдо, налить въ средину холодный монтпеліерскій соусъ, см. холодный французскій соусъ, въ кн. 1, стр. 297.

73) БАРАНИНА ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Gigot de mouton à l'italienne.

Очистить и вымыть заднюю четверть баранины, нашпиговать въ нѣсколькихъ мѣстахъ чеснокомъ (*) и сложивъ на противень, залить масломъ, а за полтора часа до отпуска поставить въ горячую печку и когда заколеруется оборотить, полить сверху собственнымъ сокомъ и продолжать такъ, пока не ужарится до готовности, потомъ вынуть на блюдо, обложить рисомъ и полить сверху процѣженнымъ собственнымъ сокомъ; косточку же украсить кокардою изъ бумаги.

РИСЪ ПО ИТАЛІАНСКИ

Изрубить мелко кочень бѣлой капусты, сложить въ кастрюлю, прибавить туда мелко рубленаго шпику, букетъ изъ зеленаго луку, петрушки и укропу, поставить на плиту и жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, когда въ половину будетъ готово, положить столько же вымытаго риса, прибавить немного бульона, закипятить на плитѣ и

(*) Чеснокомъ шпигуется слѣдующимъ способомъ: очистить нѣсколько частицъ чесноку и прорѣзавъ тонкимъ ножикомъ въ мягкой части баранины отверстіе, положить въ каждое по одной частицѣ чесноку.

поставить плотно закрытымъ въ горячую печку на одинъ часъ (рисъ мелкій поспѣваетъ ранѣе), а когда упрѣетъ до мягкости выложить ложками правильно на блюдо, посыпать тертымъ пармезаномъ, а сверху положить баранину.

74) ФИЛЕ ИЗЪ СУДАКОВЪ НА РАКОВИНАХЪ.

Filets de soudac gratiné en coquilles.

Снять филеи съ назначенныхъ судаковъ, подрѣзать верхнюю кожицу и изрѣзавъ въ порціонные кусочки, сложить на масло въ сотейникъ, выжать сокъ изъ полулимона, посолить и покрывъ бумагою, поставить до времени въ холодное мѣсто, потомъ взять на сотейникъ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, влить немного соку изъ шампиньоновъ и выкипятить до совершенной густоты; за $^1/_4$ часа до отпуска поджарить филеи изъ судака на легкомъ огнѣ (не заколеровывая) до готовности, выбрать осторожно изъ сотейника на бумагу и наложивъ на раковины, замаскеровать сверху вскипяченнымъ соусомъ, положить нѣсколько ломтиковъ шампиньоновъ, а сверхъ онаго покрыть бѣлками, когда всѣ будутъ готовы, сложить на листъ и поставить въ умѣренно горячую печку, а когда заколеруются сложить на салфетку и обложить изрѣзанными лимонами.

75) БИВСТЕКСЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Bifsteks à l'allemande aux pommes de terre.

Вырѣзать изъ филейной части наружный филей, нарѣзать изъ онаго нужное число умѣренной величины бивстексовъ, которые, отбивъ желѣзною сѣчкою, обрѣзать кругомъ, (верхній жиръ остается при бивстексѣ), разложить

на столѣ, посолить, посыпать не много перцемъ, запанеровать въ муку, сложить на растопленное на сковородѣ масло и обжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ положить въ кастрюлю очищенныя луковицы и букетъ зеленой петрушки, сверхъ котораго наложить рядъ обжаренныхъ бивстексовъ, а на бивстексы рядъ ломтиковъ очищеннаго сыраго картофеля, потомъ снова бивстексы и картофель, а когда все будетъ уложено, влить на сковороду, на которой жарились бивстексы, чумичку бульона, отварить на плитѣ, процѣдить сокъ сквозь частое сито въ кастрюлю, гдѣ сложены бивстексы, прибавить не много пряностей, закипятить на плитѣ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока бивстексъ и картофель упрѣютъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до соусной густоты, тогда сложить бивстексъ на блюдо и обложить съ одной стороны картофелемъ и полить сверху соусомъ. Лукъ и петрушка остаются въ кастрюлѣ.

76) СТЕРЛЯДЬ ЛАДОЖСКАЯ (КОСТЮШКА) ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Sterlets du Ladoga à la russe aux concombres.

Очистить, выпотрошить и вымыть костюшку, сложить въ рыбный съ рѣшоткою котелъ, положить очищенныхъ шампиньоновъ, очищенныхъ и правильно нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, кореньевъ петрушки и селлерею, немного корнишоновъ, безъ косточекъ оливокъ, маринованыхъ бѣлыхъ грыбовъ и четыре очищенныя луковицы, влить два стакана огуречнаго разсола, стаканъ бѣлаго вина, положить кусокъ хорошаго масла и поставивъ на огонь, варить

подъ крышкою, пока стерлядь и коренья упрѣютъ, а сокъ выкипитъ до умѣренной густоты, тогда стерлядь вынуть осторожно на блюдо, снять верхнюю кожу (*), обложить гарниромъ; а потомъ полить изъ онаго сокомъ, тертый хрѣнъ съ уксусомъ подается особо въ соусникѣ.

77) ФИЛЕИ ИЗЪ ГЛУХАРЯ МАРИНОВАННЫЕ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets de coq de bruyère mariné sauce piquante.

Снять съ очищенныхъ глухарей филеи, подрѣзать верхнюю плеву, вынуть изъ средины жилу и обрѣзать продолговато на подобіе филе изъ серны, положить въ маринатъ (**) на три дня и поступить далѣе, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 121. Кости вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и варить пока не выкипитъ какъ быть должно глясу, который, процѣдивъ, положить въ приготовленный соусъ пикантъ.

78) ФИЛЕИ ИЗЪ СУДАКА НА ХРУСТАДАХЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Petits croustades garnies aux filets de soudac, aux champignons.

Приготовить манныя клецки, какъ сказано въ кн. 3, на стр. 84, и размѣшавъ оныя, наложить въ подслоеныя масломъ формочки (***), которыя сложить въ кастрюлю, подлить немного воды и сварить на пару до готовности: меж-

(*) Кожа снимается преимущественно для того, чтобы оставшаяся на ней мелкая чешуя не попадалась обѣдающимъ на тарелку.

(**) Дабы придать вкусъ дикой козы, то должно прибавить немного костей бараньихъ и нѣсколько можжевеловыхъ сухихъ ягодъ и кардамону.

(***) Для сего употребляются формочки въ видѣ сердечекъ.

ду тѣмъ снять съ костей филеи изъ судака, изрѣзать въ порціонные куски, разбить желѣзною сѣчкою осторожно и обровнять филеи (на подобіе куриныхъ), сложить на растопленное масло въ сотейникъ и выжавъ сокъ изъ полулимона, покрыть наслоенною масломъ бумагою; за 15 минутъ до отпуска, выложить клецки изъ формочекъ на блюдо и, запасеровавъ до готовноoти филеи, снять съ масла положить сверху клецокъ правильно, а потомъ залить бѣлымъ соусомъ съ шампиньонами. Бѣлый соусъ выкипятить съ шампиньонным сокомъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла, снабдить солью и мускатнымъ орѣхомъ, положить ломтиками нарѣзанныхъ шампиньоновъ.

79) ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ ВЪ ТѢСТѢ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Fricandeaux de veau frit à la slavonienne.

Очистить отъ жилъ мягкую часть телятины и, нашпиковавъ оную толстыми кусками шпика, посолить, посыпать немного толчеными пряностями, оставить въ холодномъ мѣстѣ покрытымъ до другаго дня. — Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 303, и раскатавъ оное седьмой разъ, смѣсить немного, потомъ раскатать толщиною въ мизинный палецъ, смазать яйцомъ, положить на средину нашпикованную телятину, обложить кругомъ въ половину запасерованнымъ шинкованнымъ лукомъ и, обрѣзавъ лишнее тѣсто, залѣпить такъ, чтобы телятина имѣла правильную форму и сложивъ на листъ (слѣпленными концами внизъ), смазать яйцомъ, поста-

вить въ горячую печку (*) на 2 часа; а когда будетъ готова, вынуть изъ печки, снять на доску, очистить съ низу и изрѣзавъ оную въ порціонные куски (вмѣстѣ съ тѣстомъ), сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и подлить немного соку. Соусъ подается въ соусникѣ особо по избранію приготовляющаго см. алфавитъ въ кн. 1-й.

80) СИГИ НАТУРАЛЬНО.
Petits lavarettes au naturel.

Очистить назначенные маленькіе сиги, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ и, заправивъ кольцеобразно голландскими нитками, сложить въ рыбный съ рѣшоткою котелъ, положить соли и изрѣзаннаго пластами луку, поставить въ холодное мѣсто; за часъ до отпуска, налить холодною водою и поставить на огонь, когда закипитъ снять съ огня, вынуть съ друшлакомъ на столъ и, выбравъ нитки, сложить сиги на блюдо, обложить зеленою петрушкою и свареным натурально картофелемъ. Масло сливочное размятое съ лимоннымъ сокомъ и зеленою петрушкою подается на тарелкѣ особо.

81) ЗРАЗЫ ПО-НѢМЕЦКИ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.
Rouletes de filets de boeuf à l'allemande.

Взять нужное количество мягкой говядины, (отъ сѣка), изскоблить оную ножемъ и положивъ на доску, изрубить до мелкаго состоянія; потомъ положить соли, перцу и не много мускатнаго орѣха, раздѣлить на столько частей,

(*) Печка должна быть вытоплена заблаговременно и ставится телятина въ умѣренный жаръ, въ противномъ случаѣ или тѣсто сверху слишкомъ много заколеруется или телятина не поспѣетъ.

сколько предположено имѣть зразъ, каждую частицу прорубить снова, сдѣлать изъ оной продолговато четыре-угольную лепешку, наложить сверху рубленныхъ шампиньоновъ, а сверхъ оныхъ посыпать тертымъ хлѣбомъ и завернуть такъ, чтобы фаршъ былъ въ срединѣ; потомъ сложить на растопленное масло въ сотейникъ и продолжать до послѣдней; когда всѣ будутъ готовы, поставить на плиту, покрыть крышкою, и поджаривъ съ обѣихъ сторонъ до колера, слить масло, налить краснымъ соусомъ и закипятить, а когда придутъ за кушаньемъ, выбрать на блюдо, обложить картофельнымъ пюре и полить сверху собственнымъ соусомъ.

82) СОТЕ ИЗЪ КАМБАЛЫ, СЪ ГАРНИРОМЪ.

Sauté de turbot, garni.

Очистить какъ должно нужное число маленькой камбалы, снять филеи съ костей (*) и обровнявъ правильно, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и, выжавъ сокъ изъ полулимона, покрыть наслоенною масломъ бумагою. За полчаса до отпуска поставить на плиту и наложивъ сверху бумаги бѣлую крышку, запасеровать до готовности, потомъ выбрать изъ масла, наложить на блюдо, перекладывая крутонами и залить бѣлымъ соусомъ съ рубленою зеленою петрушкою. Въ средину филеевъ на блюдо

(*) Филеи изъ камбалы снимаются слѣдующимъ способомъ: прорѣзать въ доль до кости по срединѣ камбалу, снять оба филея съ костей съ одной половины, потомъ переворотить и прорѣзавъ въ доль по прежнему, снять другія два филея; на верхней сторонѣ филеи крупнѣе, а на нижней по меньше, почему приготовляющій долженъ ихъ сровнять.

кладутъ одно изъ слѣдующаго: устрицы, раковыя шейки, шампиньоны, печенки изъ палимовъ, кнели изъ рыбы, или картофель (à la maître d'hôtel).

83) СОЛОНИНА СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Culotte de boeuf salé à la macédoine.

Сварить солонину, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 147, и наложивъ оную на блюдо, обложить маседуаномъ, означеннымъ въ кн. 1, на стр. 162, и полить сверху бульономъ съ зеленью.

84) ЛАБАРДАНЪ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Cabillaud à la béchamel.

Очистить, вымыть и сварить въ соленой водѣ часть отъ свѣжаго лабардана, между тѣмъ приготовить бешемель изъ сливокъ, см. въ кн. 1, стр. 261, за полчаса до отпуска вынуть лабарданъ изъ воды, очистить сверху кожу, разнять мягкія части пластами и наложить рядъ оныхъ на серебренное блюдо, полить сверху бешемелемъ, наложить снова пласты лабардана и полить бешемелемъ и продолжать такъ, пока блюдо наполнится, верхній же рядъ покрыть бешемелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

85) ЭСКАЛОПЫ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ ЛАПШЕЮ.

Escalopes de lièvre garnies aux nouilles.

Очистить зайца какъ слѣдуетъ, снять мягкія части съ костей и изрѣзавъ оныя въ продолговатыя полоски, разбить стальною сѣчкою осторожно и разложивъ на доску, посолить и посыпавъ немного перцемъ, наложить сверхъ

каждой штучки рядъ рубленыхъ шампиньоновъ, потомъ завернуть въ продолговатый рулетъ (на подобіе зразъ), сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на легкой огонь покрытыми; когда обжарятся до колера, залить краснымъ соусомъ и закипятивъ варить подъ крышкою до мягкости, а когда будутъ готовы выложить на блюдо, обложить лапшею и залить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ.

ЛАПША СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Приготовить и изрѣзать лапшу какъ сказано въ кн. 1, на стр. 304, за 10 минутъ до отпуска (*) опустить въ соленую кипячую воду и заваривъ, снять съ огня, влить ковшъ воды, а когда лапша осядетъ на дно кастрюли, слить въ друшлакъ и осушивъ отъ воды, выложить въ кастрюлю, положить кусокъ масла, немного тертаго пармезану и соку изъ подъ говядины, потомъ размѣшать и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

86) МИНОГИ ТУШОНЫЯ ПО-ШВЕДСКИ.

Lamproie braisée à la suèdoise.

Очистить и сварить миноги, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 109, за ¼ часа предъ отпускомъ, выбрать миноги на блюдо, а соусъ процѣдить сквозь сито на сотейникъ, положить въ оный запасерованнаго рубленнаго луку, изрѣзанную ломтиками очищенную шотландскую селедку и пластами нарѣзанной лососины, закипятить на плитѣ подъ

(*) Лапшу должно, опуская въ кипячую воду, мѣшать осторожно лопаткою, въ противномъ случаѣ изъ лапши образуются комки.

крышкою и снабдивъ по вкусу мускатнымъ орѣхомъ и перцемъ, положить кусочекъ масла, рубленой зеленой петрушки и залить онымъ на блюдѣ миноги.

87) РУБЕЦЪ ВОЛОВІЙ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Gras-double à l'italienne.

Очистить и вымочить рубецъ, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 114, вымыть какъ должно, разрѣзать по поламъ каждую половину, опустивъ въ кипящую воду, вынуть на доску, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты (дабы ни однаго чернаго пятнышка не было), осушить салфеткою и разложивъ на столѣ (внутреннею частію къ низу), посолить, посыпать толченымъ инбиремъ, перцемъ, рубленымъ чеснокомъ и шампиньонами, свернуть въ продолговатый рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить въ овальную кастрюлю, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою и закипятивъ па плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ на 4 часа и болѣе, а когда упрѣетъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до соусной густоты, вынуть изъ печки и остудить въ холодномъ мѣстѣ; за полчаса до отпуска вынуть изъ кастрюли, очистить отъ нитокъ, изрѣзать пластами, сложить на блюдо (каждый пластъ перемазывать пюре изъ помдоровъ) въ цѣльномъ видѣ, полить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ частью пармезана и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и разогрѣется какъ слѣдуетъ, вынуть изъ печки, очистить кругомъ и подавать. Любители обкладываютъ кругомъ помдорами, патлижанами, или фаршированными шампиньонами.

88) СЕЛЯВА НАТУРАЛЬНО.

Selaves au naturel.

Поступить во всемъ, какъ сказано сиги натурально см. стр. 154.

89) ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Rognons de veau sautés sauce piquante.

Очистить отъ верхней плевы телячьи почки, разрѣзать въ доль по поламъ каждую, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, когда будутъ готовы влить пикантъ съ гарниромъ см. стр. 121 и закипятить, потомъ выбрать почки изъ соуса, сложить на обжареные крутоны, уложить на блюдо такъ, чтобы гарниръ могъ помѣститься въ срединѣ. Любители въ пикантъ прибавляютъ (poivre de Cayenne).

90) ФОРЕЛЬКИ ГАТЧИНСКІЯ ПО-НѢМЕЦКИ.

Petites truites de Gatchina à l'allemande.

Очистить гатчинскія форельки какъ сказано въ кн. 1, стр. 149 сложить въ соразмѣрный сотейникъ, положить букетъ зеленаго луку и петрушки, залить бѣлымъ соусомъ, поставить на плиту и сварить до готовности, потомъ выбрать форельки на блюдо, а соусъ, откипятивъ до надлежащей густоты, залейзеновать лейзономъ, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью, размѣшать съ частью сливочнаго масла и полить форельки на блюдѣ.

VI.

61) СТЕРЛЯДЬ ВАРЕНАЯ НА ПАРУ.

Sterlets cuit au bain-marie à la russe.

Убить назначенную для обѣда живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, выпотрошить, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать въ порціонные куски и вытерѣть до чиста полотенцемъ, сложить въ соразмѣрную кастрюлю, (безъ ручки съ крышкою плотно закрывающеюся) и посоливъ немного, поставить въ холодное мѣсто до времени, между тѣмъ очистить и обровнять соленыхъ огурцовъ, немного бѣлыхъ кореньевъ и маленькаго луку и нѣсколько штукъ оливокъ безъ костей. За часъ до отпуска выложить пригоговленное въ кастрюлю къ стерляди, влить немного бѣлаго століоваго вина (го-барзаку), покрыть плотно крышкою, закипятить на плитѣ и поставивъ въ печку на вольный жаръ, варить до упрѣлости (поспѣваетъ въ часъ времени), а когда придутъ за кушаньемъ отпустить съ кастрюлею къ столу.

Приготовляющій, по пропорціи стерляди, выбираетъ соразмѣрную кастрюлю и уложивъ стерлядь такъ, чтобы куски оной уложились на дно кастрюли, сверху кладутся коренья и заливаются бѣлымъ виномъ съ частію огуречнаго разсола, а когда кастрюля поставлена будетъ въ печку, то должно строго наблюдать, чтобы сокъ не выкипѣлъ раньше отпуска.

62) ГОЛУБИ МОЛОДЫЕ СЪ БРЮСЕЛЬСКОЮ КАПУСТОЮ.

Pigeons innocents aux petits choux de Bruxelles.

Очищенные, вымытые и заправленные молодые голуби

сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить до мягкости. Сварить въ соленомъ кипяткѣ соотвѣтственное количество брюссельской капусты, когда придутъ за кушаньемъ голуби выбрать изъ бреса, очистить отъ кореньевъ и нитокъ и разрѣзавъ по-поламъ, сложить на блюдо, а средину блюда наполнить брюссельскою капустою. Брюссельская капуста должна быть перемѣшана съ поджареньымъ до красна коровьемъ масломъ.—Бѣлый соусъ подается въ соусникѣ особо.

63) ЛАБАРДАНЪ ПО-НОРМАНДСКИ.

Cabillaud à la Normande.

Очистить лабарданъ и снять мягкія части съ костей, изрѣзать оныя въ продолговатые пласты, разбить не много сѣчкою, разложить на кухонную доску, посолить, посыпать не много перцемъ, положить сверхъ каждаго пластика по не многу рубленныхъ шампиньоновъ, а сверхъ оныхъ посыпать тертымъ хлѣбомъ (изъ корки французской булки); когда будетъ готово, подслоить масломъ серебреное блюдо и сложить на оное пластинки лабардана такъ, чтобы въ срединѣ осталась углубленіе для гарнира; за ½ часа до отпуска окропить масломъ, подлить рюмку бѣлаго вина и поставить въ горячую печку; между тѣмъ приготовить гарниръ изъ печенокъ налимовъ, устрицъ и шампиньоновъ, который сложить въ кастрюлю, залить откипяченымъ съ мадерою краснымъ соусомъ и поставить въ горячую воду на паръ, а когда рыба поспѣетъ, вынуть, очистить кругомъ блюдо, наложить въ средину гарниръ,

полить не много соусомъ рыбу, остальной же соусъ подать въ соусникѣ особо.

64) КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКІЯ ИЗЪ КУРЪ, СЪ ПЮРЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Côtelettes à la Pojarski de volaille, à la purée de prunes.

Приготовить котлеты пожарскія изъ куръ, какъ сказано въ кн. 2, стр. 205, и за 15 минутъ до отпуска изжарить до готовности, потомъ сложить на блюдо, а въ средину влить пюре изъ сливъ.

ПЮРЕ ИЗЪ СЛИВЪ ДЛЯ КОТЛЕТЪ.

Вымыть въ водѣ и сложить въ умѣренную кастрюлю нужное количество до зрѣлыхъ сливъ, положить немного мускатнаго цвѣта, одну цѣлую луковицу, кусокъ масла и закипятивъ на плитѣ, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово, выложить на сито и протерѣть: пюре сложить въ кастрюлю, а оставшіяся въ ситѣ косточки истолочь въ ступкѣ, сложить потомъ въ кастрюлю, налить бульономъ хорошаго вкуса (или сокомъ изъ подъ штуфата), закипятить на огнѣ, процѣдить въ кастрюлю и выкипятить до совершенной густоты, потомъ влить въ пюре, размѣшать, снабдить по вкусу солью, или мелкимъ сахаромъ и разогрѣвъ, употреблять. Любители прибавляютъ въ оное пюре изъ луку кн. 1, стр. 292.

Это пюре быть можетъ приготовляемо изъ чернослива или простыхъ сливъ сушеныхъ, въ такомъ случаѣ приготовляющій долженъ привести во вкусѣ, употребивъ на это

лимонный сокъ, или откипяченое съ пряностями и горькимъ миндалемъ вино.

65) ЕРШИ ЖАРЕНЫЕ ВЪ КЛЯРѢ.

Grémilles frits.

Очистить, выпотрошить и вымыть нужное количество крупныхъ ершей, потомъ ошпарить оные въ горячей водѣ и соскоблить верхнюю кожицу, очистить со спины и боковъ перья, вымыть въ холодной водѣ и осушивъ салфеткою, сложить на каменное блюдо, посолить и выжавъ сокъ изъ одного лимона, полить на приготовленные ерши и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить кляръ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 277, разогрѣть до горячаго состоянія фритюръ см. кн. 1, стр. 307, за 15 минутъ до отпуска осушить ерши салфеткою, обмакивать по одной штукѣ въ клярѣ, опускать въ горячій фритюръ, а когда всѣ изжарятся, сложить на салфетку, обложить жареною петрушкою и изрѣзаннымъ въ частицы лимономъ.

66) ФАЗАНЪ ПО-ГРУЗИНСКИ СЪ ФРУКТАМИ.

Faisan à la Géorgienne.

Въ закавказскомъ краѣ, свѣжіе молодые фазаны приготовляются слѣдующимъ способомъ: очистить какъ слѣдуетъ убитаго фазана, заправить нитками, сложить въ умѣренную кастрюлю, полить растопленымъ сливочнымъ масломъ и покрывъ плотно крышкою поставить въ холодное мѣсто. Выбрать осторожно изъ фунта грецкихъ орѣховъ ядра, положить въ кипятокъ, когда кожица отстанетъ, очистить и вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю къ приготовленному

фазану, очистить фунтъ винограда отъ верхней кожицы и зернушекъ, сложить вмѣстѣ съ орѣхами, очистить 5 апельсиновъ отъ верхней цедры и перепонокъ, выбрать зернушки и сложить вмѣстѣ съ орѣхами. За часъ до отпуска влить въ кастрюлю, гдѣ положенъ фазанъ и гарниръ, стаканъ вина мускатъ люнелю, стаканъ хорошаго настоеннаго чаю (если можно желтаго) $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, немного мускатнаго цвѣту и гвоздики, покрыть плотно крышкою, поставить въ горячую печку, когда въ половину будетъ готово, вынуть изъ печки и когда не окажется сверху колера насыпать сверхъ крышки горячихъ угольевъ, поставить обратно въ печку и оставить такъ, пока фазанъ упрѣетъ до мягкости, а сокъ съ гарниромъ выкипитъ до соусной густоты (приготовляющій обязанъ рачительно смотрѣть, чтобы гарниръ не присталъ ко дну кастрюли), а когда придутъ за кушаньемъ, вынуть изъ печки, выбрать пряности очистить кастрюльку и подать на салфеткѣ за столъ.

67) КАМБАЛЫ ЖАРЕНЫЯ.

Turbotins grillés.

Очищенную порціонную камбалу посолить, сложить въ чашку, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска сложить на ростъ и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера; когда будетъ готова, переложить на листъ или сковороду, окропить прованскимъ масломъ и подлить бульона, поставить въ горячую печку на нѣсколько минутъ, а когда придутъ за кушаньемъ, переложить на блюдо, облить собственнымъ со-

усомъ. — Соусъ подается въ соусникѣ особо, какъ для бифстекса, см. кн. 1, стр. 299.

68) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ ЛУКОВЫМЪ СОУСОМЪ.

Blanquette de volaille à la purée d'oignons.

Снять съ назначенныхъ для бланкета цыплятъ филеи, подрѣзать верхнюю кожицу, вынуть среднюю жилу, обровнять кругомъ какъ быть должно филеямъ и сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, покрыть сверху бумагою; приготовить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 293 и наложить въ наслоенную масломъ бланкетную форму, поставить въ горячую воду на паръ; между тѣмъ приготовить пюре изъ луку съ бешемелью, см. въ кн. 1, стр. 292. За 10 минутъ до отпуска поставить филе на плиту и поджарить на легкомъ огнѣ такъ, чтобы филеи не заколеровались; когда будетъ готово, выложить изъ рамки рисъ на блюдо, сверхъ рису уложить правильно филеи, полить оные бѣлымъ соусомъ, а въ средину влить пюре изъ луку.

69) СИГИ ПЕЧЕНЫЕ ВЪ ТѢСТѢ, ПО-ФИНСКИ.

Lavarets fourré à la finoise.

Очистить, выпотрошить и вымыть назначеннаго сига, вынуть спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить слоеное тѣсто, а равно нарѣзать продолговатыми полосками очищенную шотландскую селедку и запасеровать на маслѣ мелконашинкованнаго луку. За полтора часа до отпуска раскатать слоеное тѣсто толщиною въ половину мизиннаго

пальца, сложить на подсыпанную мукою салфетку и смазать кругомъ яйцемъ; потомъ надрѣзать сига поперегъ съ обѣихъ сторонъ, и въ каждое прорѣзанное мѣсто положить по кусочку приготовленной селедки, смазать кругомъ сига масломъ съ запасерованнымъ лукомъ, положить на раскатанное тѣсто и залѣпить такъ, чтобы сигъ не потерялъ своей формы; потомъ переложить на листъ, смазать яйцемъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется, покрыть бумагою и печь въ умѣренно-горячей печкѣ часъ.— Предъ отпускомъ вынуть изъ печки, снять съ листа, подчистить и сложить на блюдо, подлить не много соку; если же окажется надобность рѣзать сига въ порцiонные куски, то прорѣзавъ поперегъ насквозь вмѣстѣ съ тѣстомъ, складывать такъ, чтобы сигъ былъ въ цѣломъ видѣ.

70) ПУЛЯРДА СЪ ОГУРЦАМИ.

Poularde au concombres.

Поступить, какъ сказано маленькiе цыплята съ огурцами, см. въ кн. 2, стр. 119.

71) КАРПЪ СЪ КАПУСТОЮ.

Carpe grillée aux choux à la russe.

Очистить назначеннаго для обѣда карпа, вымыть, посолить и обвалявъ въ мукѣ, сложить на растопленное въ овальномъ плафонѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, потомъ сложить на серебреное блюдо, (или оставить на плафонѣ), положить кругомъ обваренной шинкованной капусты, не много снятыхъ съ костей оливокъ и маринованныхъ вишенъ, прибавить не много очищенныхъ и изрѣзанныхъ филеями соленыхъ огурцовъ, изрѣзанный

ломтиками лимонъ; подлить не много бульона и поставивъ въ горячую печку, изжарить до готовности. Приготовляющій долженъ часто поливать собственнымъ изъ карпа сокомъ, дабы заколеровался какъ слѣдуетъ, подается же на блюдѣ прямо съ печки за столъ, а съ плафона должно снять осторожно на блюдо и кругомъ обложить гарниромъ такъ, чтобы вишни, оливки и прочее было сверху капусты.

72) ПЕРЕПЕЛКИ (A LA MATELOTTE).

Cailles à la matelotte.

Очищенныя перепелки заправить голландскими нитками, сложить въ кастрюлю на масло и обжарить въ половину, потомъ влить стаканъ хорошей мадеры, положить 3 ложки пюре изъ томатовъ, соотвѣтственное количество обжареннаго мелкаго луку и столько же шампиньоновъ, закрыть плотно крышкою и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; когда придутъ за кушаньемъ, выбрать перепелки на доску, очистить отъ нитокъ, положить на блюдо, переложить крутонами, средину наполнить гарниромъ безъ сока, въ сокъ прибавить сливочнаго масла, размѣшать снабдить по вкусу солью пряностями и полить сверху перепела.

73) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ЩУКИ СЪ ГРЫБАМИ.

Côtelettes de brochet aux champignons.

Снять филеи съ назначенной для котлетъ щуки, изрубить мелко, потомъ изрубить мелко соотвѣтственную пропорцію луку, сложить на растопленное масло въ кастрюлю, запасеровать на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готово, вбить яицъ столько, сколько предполагается сдѣлать порціонныхъ котлетъ и изжарить яичницу (не кру-

тую), остудить оную и сложить на изрубленную щучину, размѣшать и рубить, пока масса не будетъ въ одинаковомъ видѣ, потомъ снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, сдѣлать умѣренной величины котлетки, запанеровать въ яйцѣ и тертомъ хлѣбѣ, обровнять и сложить на растопленное масло въ сотейникъ; за 10 минутъ до отпуска, изжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и сложивъ на блюдо правильно, средину наполнить грыбами.

ГРЫБЫ СВѢЖІЕ.

Очистить и вымыть назначенные грыбы (бѣлые, моховики, красные или подберезники), изрѣзать правильными кусками, сложить на масло въ кастрюлю, посолить, положить букетъ зеленаго луку, петрушки и укропу, покрыть плотно крышкою, варить на легкомъ огнѣ, пока сокъ не выкипитъ. За 5 минутъ до отпуска вынуть букетъ прочь, а въ грыбы положить не много размятаго съ мукою масла, отчего, когда грыбы закипятъ, соусъ сдѣлается умѣренно густымъ, потомъ прибавить въ бѣлые грыбы ложку хорошей смѣтаны и по вкусу мускатнаго орѣха, въ красные или моховики — соку изъ шампиньоновъ, рубленной зеленой петрушки или шарлоту, въ подберезники — лимоннаго соку и рубленнаго укропу. Любители могутъ прибавлять запасерованный до готовности лукъ.

74) ЦЫПЛЯТА ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Petits poulets en papilottes.

Поступить во всемъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 176. см. голуби въ папильотахъ.

75) КОРЮШКА ФАРШИРОВАННАЯ.
Eperlans farcis.

Очистить корюшку какъ слѣдуетъ, прорѣзать осторожно въ срединѣ и выбрать спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто до времени; взять на сотейникъ не много краснаго соуса и выкипятить оный до совершенной густоты, прибавить нужное количество рубленныхъ шампиньоновъ и прокипятить снова до густоты, когда будетъ готово, выложить на плоскую тарелку и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска осушить на салфеткѣ корюшку, наложить въ средину каждой по немногу приготовленнаго фарша, зашить нитками, потомъ обвалять въ мукѣ и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, когда всѣ будутъ готовы, опустить по нѣскольку штукъ въ горячій фритюръ и обжарить до колера, выбрать на салфетку, вытащить нитки, сложить на блюдо съ салфеткою, обложить обжаренною зеленою петрушкою и разрѣзанными лимонами.

76) ФИЛЕ ИЗЪ ГУСЯ СЪ ПОМДОРАМИ.
Filets d'oiseaux à l'espagnole garnis de tomates.

Очистить и заправить назначеннаго гуся, сложить на плафонъ, полить фритюромъ и изжарить въ печкѣ до готовности; между тѣмъ очистить помдоры и нѣсколько яблоковъ хорошаго вкуса, завязать букетъ изъ зеленаго луку и когда жареный гусь остынетъ, снять съ костей филеи, обровнять, сложить въ глубокій сотейникъ, сверхъ филеевъ положить очищенные яблоки и томаты, прибавить немного корицы, кардамону и мускатнаго цвѣту, залить со-

комъ изъ подъ гуся, прибавить кусокъ масла и букетъ и поставить въ горячую печку; когда филеи упрѣютъ до мягкости, а помдоры выкипятъ до густоты, то выбрать филеи на доску, очистить и изрѣзать въ порціонные ломтики, сложить не блюдо въ цѣломъ видѣ, а пюре протерѣть сквозь сито, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ, влить на блюдо при филеяхъ и заглясеровавъ филеи, подавать.

77) СУДАЧКИ НАТУРАЛЬНО.

Petits soudac de mer au naturel.

Очистить и вымыть назначенные для обѣда судачки, согнуть каждаго кольцомъ и заправить голландскими нитками, уложить въ рыбный котелъ на рѣшотку; за 20 минутъ до отпуска налить холодною водою, посолить, положить бѣлыхъ кореньевъ и луку, поставить на плиту покрытымъ, а когда вскипятъ, вынуть съ рѣшеткою и очистить отъ нитокъ, сложить на приготовленную на блюдѣ салфетку, обложить зеленою петрушкою, а въ средину положить сваренаго картофеля; къ этимъ судакамъ преимущественно подается нѣмецкій соусъ.

СОУСЪ НѢМЕЦКІЙ.

Сварить круто, очистить и изрубить мелко три яйца и сложить въ соусникъ, распустить особо въ кастрюлѣ полфунта масла, когда будетъ готово, развести онымъ рубленныя въ соусникѣ яйца, прибавить по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и не много рубленой зеленой петрушки.

78) ЦЫПЛЯТА СО СМОРЧКАМИ.

Poulets sauté à la polonaise, aux morilles.

Приготовить и сварить въ бресѣ цыплятъ, какъ ска-

зано въ кн. 2, стр. 149 и уложить правильно на блюдо, залить бѣлымъ соусомъ, а средину наполнить сморчками, см. въ кн. 2, стр. 115.

79) РУЛЕТЫ ИЗЪ РЯПУШКИ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets d'Eperlans au gratin.

Снять съ очищенной ряпушки филеи, очистить отъ костей и подрѣзать верхнюю кожу, разбить осторожно сѣчкою и разложить на доску, снабдить солью и перцемъ, наложить сверхъ каждаго филея рядъ рубленныхъ шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ и сложить на подслоенное масломъ серебряное или мѣдное луженое блюдо такъ, чтобы средина осталась пустою, потомъ обложить кругомъ узенькими рантами изъ наслоенной бумаги, завязать нитками и подлить рюмку бѣлаго вина или мадеры, поставить въ горячую печку на ¼ часа, а когда заколеруется и обжарится до готовности, вынуть, снять бумагу, кругомъ очистить, а средину наполнить гарниромъ.

Гарниръ для рулетовъ изъ рыбы можетъ быть приготовленъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 148, т. е. шампиньоны, кнели, печенки изъ налимовъ, раковыя шейки и устрицы, приготовляющій долженъ избрать одинъ изъ вышеозначенныхъ предметовъ.

80) КАПЛУНЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ СОУСОМЪ ТОМАТОМЪ.

Chapons à la Maquignon sauce tomate.

Приготовить и сварить въ бресѣ каплуна, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 118, и когда будетъ готовъ, слить бульонъ, сдѣлать изъ онаго соотвѣтственное количество бѣ-

лаго соуса, который вылить въ сотейникъ, прокипятить до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, прибавить по вкусу пюре изъ томатовъ, соли, немного сливочнаго масла и полить онымъ разрѣзаннаго порціонно и сложеннаго на блюдо каплуна. — Для любителей обкладывается кругомъ, обжаренными въ прованскомъ маслѣ, или горячемъ фритюрѣ, выпускными яйцами.

ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ ЖАРЕНЫЯ.

Раскалить до горячаго состоянія на глубокой сковородкѣ прованское масло, или очищенный фритюръ, и когда будетъ готово, выпустить въ оное свѣжее яйцо, и поднявъ ручку сковородки такъ, чтобы яйцо въ маслѣ обжарилось на одномъ краю, не потерявъ своей первобытной формы, обжарить оное до колера кругомъ (*), выбрать на салфетку и поступить такъ, до послѣдняго яйца; потомъ обрѣзать кругомъ лишнія висящія частицы и поступить, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

81) РАКИ НАТУРАЛЬНО.
Ecrevisses au naturel.

Раки для сего преимущественно выбираются изъ свѣжепойманныхъ крупные, которые, вымывъ въ холодной водѣ, сложить въ умѣренную кастрюлю, положить немного зеленой петрушки и луку, по вкусу соли, перцу, или (poivre de Cayenne), столовую ложку хорошаго уксусу и чумичку холодной воды, за 15 минутъ до отпуска поставить на плиту

(*) Яйцо жарится отъ 1-й до 5-ти минутъ, смотря потому какъ расқаленъ фритюръ, но желтокъ долженъ быть мягкій не пережаренъ.

покрытымъ, а когда вскипятъ, дать вариться еще 5 минутъ, потомъ выбрать на сито, очистить отъ петрушки и луку, сложить на сложенную на блюдѣ салфетку и обложить кругомъ свѣжею зеленою петрушкою.

82) СКВОРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ПИКАНТОМЪ.

Etourneaux farcis sauce piquante.

Очистить назначенные для соуса скворцы и прорѣзавъ вдоль спины, снять мѣшкомъ осторожно мягкія части съ костей, сложить на плафонъ, посолить и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить нѣжную кнель изъ телятины, размѣшать съ рубленою петрушкою и положивъ по столовой ложкѣ на каждаго скворца, собрать края и нафаршировать скворца такъ, чтобы онъ имѣлъ первобытный видъ, потомъ сложить на растопленное въ плафонѣ масло кружкомъ (собранными концами въ низъ), обвернуть кругомъ наслоенною масломъ бумагою; за $^1/_2$ часа до отпуска подлить немного бульона, поставить въ горячую печку и изжарить (поливая часто собственнымъ сокомъ) до готовности, потомъ снять на блюдо, уложить кружкомъ въ перекладку съ крутонами, а средину наполнить гарниромъ изъ соуса пиканта см. стр. 121.

83) СЕВРУГА НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Sterlets au naturel.

Приготовить и сварить севрюгу, какъ сказано въ кн. I, на стр. 143. Предъ отпускомъ выложить севрюгу на блюдо, обложить картофелемъ и полить собственнымъ бульономъ. Коренья и хрѣнъ подается особо въ соусникѣ.

84) БЕКАСЫ ЖАРЕНЫЕ ВЪ КЛЯРѢ, ПО-ОХОТНИЧЬИ.

Bécasses frites dans la pâte à frire à la chasseur.

Очистить бекасы какъ слѣдуетъ, разрѣзать по поламъ (кишки отобрать на доску), отнять спинную кость съ ребрушками, сложить на масло въ сотейникъ и изжаривъ на легкомъ огнѣ до готовности, отставить на ледъ. Между тѣмъ изъ кишекъ выбросить пупокъ и горлышко и изрубить мелко, потомъ сложить въ кастрюлю на масло, запасеровать и снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, выложить на поджареные изъ хлѣба 4-хъ угольные крутоны и когда бекасы остынутъ сложить на вышесказанные крутоны и разложивъ на плафонъ, поставить вторично на ледъ, а въ сотейникъ, въ которомъ жарились бекасы, влить стаканъ мадеры закипятить прибавить краснаго соуса, мѣшать и кипятить, пока не выварится до совершенной густоты, а когда будетъ готово, полить этимъ соусомъ на крутонахъ бекасы такъ, чтобы кругомъ облито было соусомъ, а когда остынутъ (*) запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска обжарить, въ горячемъ фритюрѣ и подать на блюдѣ съ обжаренною зеленою петрушкою.

85) ЩУКА ТУШОНАЯ СО СМѢТАНОЙ ПО-СЕЛЬСКИ.

Brochet braisé au four, à la crême.

Очистить и вымыть соразмѣрной величины щуку, сложить въ рыбный котелъ, поливъ сверху масломъ, поставить въ горячую печку и когда заколеруется, влить смѣтаны столько, чтобы щука до половины была въ смѣтанѣ,

(*) Желающіе могутъ обмакивать въ кляръ см. кн. 1, стр. 277 и жарить въ фритюрѣ.

потомъ покрыть крышкою и поставивъ обратно въ печку, варить пока упрѣетъ совершенно (поспѣваетъ въ часъ времени), за $^1/_4$ часа до отпуска, снять крышку и когда мало колера, полить собственнымъ сокомъ и заколеровать, когда будетъ готово вынуть съ друшлакомъ, сложить на блюдо, а сокъ выкипятивъ до соусной густоты, процѣдить и снабдивъ солью и мускатнымъ орѣхомъ, подлить на блюдо, а остальное подать особо въ соусникѣ.

86) ФИЛЕ ИЗЪ ИНДѢЕКЪ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Filets sautés de dindon à la purée de gibier.

Снять филеи изъ назначенныхъ индѣекъ, очистить отъ жилъ и изрѣзавъ частицами, разбить сѣчкою, обровнять на подобіе филеевъ куриныхъ, сложить на масло въ сотейникъ посолить и покрыть наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто до времени: между тѣмъ изъ костей сварить бульонъ и когда будетъ готовъ заправить изъ онаго бѣлый соусъ, откипятить съ шампиньоннымъ сокомъ и снабдивъ по вкусу всемъ нужнымъ процѣдить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ. Приготовить пюре изъ дичи какъ сказано въ кн. I, стр. 290 и крутоны кн. I, стр. 281, за 15 минутъ до отпуска поджарить филеи съ обѣихъ сторонъ на легкомъ огнѣ до готовности и выбравъ оные изъ масла, сложить на блюдо, перекладывая каждую штуку крутономъ, полить сверху горячимъ соусомъ, а средину наполнить горячимъ пюре изъ дичи.

87) ФИЛЕ ИЗЪ УГРЯ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Filets sautés d'anguille sauce piquante.

Очистить, изрѣзать въ порціонные куски и сварить

угря въ бресѣ до готовности, потомъ выбрать на плафонъ очистить отъ кореньевъ и пряностей, остудить на льду; между тѣмъ приготовить пикантъ съ гарниромъ, какъ сказано въ кн. 3 на стр. 121 и когда угорь простынетъ, вынуть спинную кость (разрѣзавъ вдоль по поламъ) и обровнявъ какъ слѣдуетъ, сложить въ сотейникъ и залить собственнымъ сокомъ, безъ жиру, а за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку покрытымъ и когда разогрѣется, выбрать филеи на сито, осушить салфеткою, сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и наложивъ въ средину гарниръ изъ пиканта, полить сверху соусомъ.

88) ЦЫПЛЯТА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Petits poulets au parmesan.

Очищенные маленькіе цыплята разрѣзать по поламъ, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и положить пряностей цѣлыми по нѣскольку штучекъ, прибавить три частички чесноку, поставить на легкій огонь и обжаривъ въ половину готовымъ, залить бѣлымъ соусомъ, закипятить, и сварить до мягкости: потомъ цыплятъ выбрать изъ соуса, разложить на плафонѣ, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ горячую печку, а соусъ процѣдить сквозь сито и когда цыплята заколеруются, полить соусомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, заколеровать снова, и поступать такъ, пока соусъ и назначенный для цыплятъ тертый пармезанъ покроитъ цыплятъ, тогда снять цыплятъ на блюдо, а на плафонъ прибавить остальной соусъ, немного пюре изъ помдоровъ, закипятить и процѣдивъ сквозь рѣдкое сито, подлить подъ цыплятъ на блюдо.

89) ОСЕТРИНА ФАРШИРОВАННАЯ.

Esturgeon farci.

Сварить осетрину, какъ сказано въ кн. I, на стр. 125, когда будетъ готова, вынуть на плафонъ и поставить въ холодное мѣсто, а сокъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю; между тѣмъ запасеровать на маслѣ до мягкости мелко изрубленную одну луковицу, потомъ остудить, прибавить кусокъ масла, немного тертаго хлѣба, соли, перцу, мускатнаго орѣха, рубленой зеленой петрушки и размѣшавъ все вмѣстѣ, выложить на крышку; за ½ часа до отпуска, очистить отъ нитокъ свареную осетрину, изрѣзать въ порціонные ломтики, каждый ломтикъ переложить не много вышесказаннымъ фаршемъ и сложивъ оную на плафонъ въ цѣльномъ видѣ, полить собственнымъ сокомъ, и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и разогрѣется какъ быть должно, сложить на блюдо и залить остальнымъ сокомъ. Любители могутъ прибавить гарниръ по желанію.

90) ФИЛЕИ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Filets de perdreaux à la purée de potiron.

Снять филеи изъ назначенныхъ для сего соуса куропатокъ, очистить отъ жилъ, подрѣзать верхнюю кожицу и обровнявъ какъ быть должно, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посоливъ и покрывъ наслоенною масломъ бумагою, поставить на холодное мѣсто; между тѣмъ изъ костей поставить бульонъ, а когда сварится до готовности, приготовить изъ онаго соусъ, въ который прибавить краснаго бульона и выкипятивъ до надлежащей густоты, про-

цѣдить сквозь салфетку и поставить въ горячую воду на паръ; за 15 минутъ до отпуска, обжарить филеи на легкомъ огнѣ до готовности и выложивъ на блюдо, переложить крутонами, полить сверху соусомъ, а средину наполнить горячимъ пюре изъ тыквы.

ПЮРЕ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Разрѣзать на части созрѣлую тыкву, вычистить средину и срѣзавъ толстую верхнюю корку, сложить на масло въ кастрюлю и упарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до мягкости, потомъ протерѣвъ сквозь частое сито, сложить въ сотейникъ и выкипятить до совершенной густоты, когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю, прибавить не много густой бешемели изъ сливокъ, по вкусу масла, соли и мелкаго сахару (мускатный орѣхъ и мускатное вино кладутся съ разрѣшенія гастронома); пюре изъ тыквы приготовляется и кислосладкое въ такомъ случаѣ вмѣсто густой бешемели, прибавить пюре изъ томатовъ и пюре изъ луку.

VII.

61) ФИЛЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ РИСОМЪ ПО-ИТАЛІАНСКИ
Filets de volaille au riz à l'italienne.

Снять съ очищенныхъ молодыхъ куръ филеи, подрѣзать жилы и верхнюю кожу, обровнять сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить и покрывъ наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто; гвисы и кости сложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить водою и сварить бульонъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 258, когда будетъ готово (гвисы выбрать на сотейникъ, посолить и наложивъ легкій

прессъ, употребить для особой надобности), изъ половины бульона приготовить бѣлый соусъ и выкипятивъ оный, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ процѣдить сквозь салфетку и поставить въ горячую воду на паръ; между тѣмъ обланжирить соотвѣтственное количество рису, а потомъ налить бульономъ, положить одну очищенную луковицу и корень петрушки, три штуки гвоздики, немного хорошаго масла, соли, перцу, мускатнаго орѣха и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ выбрать коренья и пряности, размѣшать съ тертымъ пармезаномъ, выложить на блюдо, обсыпать снова пармезаномъ и окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ, или раскаленою желѣзною лопатою; за 15 минутъ до отпуска обжарить на легкомъ огнѣ филеи до готовности и обложивъ кругомъ риса, залить сверху горячимъ соусомъ.

62) ПАШТЕТЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЫ СЪ УСТРИЦАМИ.

Pâté chaud de poulardes aux huîtres.

Приготовить пастетное тѣсто и выложивъ онымъ подслоенную на плафонѣ пастетную рамку, выровнять, обрѣзать ровно съ краями, насыпать средину зерномъ или крупою, испѣчь въ вольно-горячей печкѣ, когда будетъ готово, выбрать изъ средины зерны, или крупу, и очистить; между тѣмъ приготовить какъ слѣдуетъ молодые пулярды, сложить въ кастрюлю, залить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать на доску, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, разрѣзать въ порціонные куски и сложивъ въ кастрюлю обратно залить процѣженнымъ сквозь сито бресомъ, а изъ остальнаго бресу сдѣлать соусъ и вы-

кипятить до надлежащей густоты; за 15 минутъ до отпуска откупорить устрицы и окропивъ оныя растопленнымъ масломъ на раковинахъ, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ горячую печку, когда поджарятся, подрѣзать, переворотить, окропить снова масломъ и посыпавъ пармезаномъ, поставить вторично въ печку, а когда будетъ готово, выбрать пулярды на сито, осушить салфеткою, наложить рядъ въ хрустадъ, полить не много соусомъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, а сверху наложить рядъ устрицъ, сверхъ устрицъ наложить снова рядъ пулярдъ, полить соусомъ, посыпать пармезаномъ и повторять такъ, пока хрустадъ будетъ полонъ, потомъ поставить въ горячую печку и заколеровавъ снять рамку, заглясеровать пастетъ и снявъ оный осторожно съ плафона крышкою, сложить на блюдо и отпустить, въ остальной соусъ прибавить не много устрицъ и закипятивъ отпустить особо въ соусникѣ.

63) СОТЕ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Sauté de foie gras à la Périgueux.

Во Франціи, преимущественно въ окрестностяхъ г. Страсбурга, кормленые гуси имѣютъ чрезвычайно большія печонки, (и въ Россіи у любителей кормленныхъ гусей попадаются превосходныя печонки), которыя французы приготовляютъ слѣдующимъ способомъ: изрѣзать въ порціонные куски гусиную печонку, нашпиговать каждый кусочикъ труфелями, сложить въ сотейникъ и залить бресомъ; между тѣмъ приготовить отдѣльно труфели, сложить въ ка-

стрюлю, залить откипяченнымъ краснымъ соусомъ съ виномъ мадерою и закипятивъ, поставить въ горячую воду на паръ. За 20 минутъ до отпуска, закипятить печонку на плитѣ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности, потомъ выложить на блюдо, перекладывая крутонами и наполнивъ средину труфелями, полить сверху соусомъ. Приготовляющій по усмотрѣнію можетъ замѣнить труфель гарниромъ другимъ, т. е. кнелями, грыбами, сладкимъ мясомъ, бланкетомъ изъ куръ, или изъ телячьихъ языковъ, равномѣрно шпиковать, вмѣсто труфеля, можно обжареными куриными филеями, хорошаго вкуса вареною ветчиною, или языкомъ.

64) ПЕРЕПЕЛКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Cailles au gratin à la française aux truffes.

Очистить назначенныя для обѣда перепелки, разрѣзать по поламъ и сложивъ на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать изъ сотейника на доску, обровнять, очистить, сложить на тарелку и остудить въ холодномъ мѣстѣ, въ сотейникъ, въ которомъ жарились перепелки, прибавить немного муки съ масломъ и разведя хорошимъ краснымъ бульономъ, выварить на огнѣ до надлежащей густоты (для вкуса прибавляется, сокъ изъ шампиньоновъ и труфелей, фюме изъ дичи, или рюмка хорошей мадеры) и снабдивъ по вкусу всѣмъ нужнымъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на паръ.

Между тѣмъ приготовить нужное количество фарша гро танъ см. кн. 1, стр. 307, размѣшать, прибавить немного взбитыхъ сливокъ и наложивъ въ наслоенную формочку немного

гротану поставить въ кипящую воду на паръ когда проба окажется удовлетворительною (*), то наложить въ наслоенныя масломъ формочки (для сего формочки нарочно дѣлаются въ видѣ сердечекъ) до половины положить въ каждую по половинкѣ изъ приготовленныхъ перепелокъ, (а остальныя положить въ горячій соусъ и держать на пару до отпуска), сверху дополнить фаршемъ гротаномъ, обровнять ровно съ краями и за $^1/_4$ часа до отпуска опустить на кипящую воду въ сотейникѣ, покрыть сверху крышкою, сверхъ которой насыпать горячихъ угольевъ и варить на легкомъ огнѣ до отпуска, когда придутъ за кушаньемъ, снять осторожно крышку, выбрать формочки изъ сотейника, выложить изъ оныхъ фаршъ на горячее блюдо, сверхъ каждой будиньги положить половину перепелки и наполнивъ середину гарниромъ, облить вышесказаннымъ соусомъ.

65) БАРАНЬИ ЯЗЫКИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Langues de mouton en papilottes.

Ошпарить, очистить и сварить въ бресѣ до готовности соотвѣтственное число бараньихъ языковъ и когда остынутъ вынуть на доску, очистить отъ кореньевъ, сложить на блюдо, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить соусъ съ шампиньонами и поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 175.

66) ПАШТЕТЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ (A LA MINUTE).

Pâté de gélinottes à la minute.

Снять изъ назначенныхъ для пастета рабчиковъ фи-

(*) Въ фаршъ мягкій прибавить бѣлковъ, а въ твердый больше взбитыхъ сливокъ.

леи, очистить отъ жилъ и обровнять какъ слѣдуетъ, а изъ костей и обрѣзковъ поставить фюме и приготовить заварного тѣста; за $^1/_2$ часа до отпуска, вымазать масломъ пастетныя формочки (формочки эти приготовляются въ С.-Петербургѣ сердечками) наложить въ каждую по половинѣ тѣста и обмазать кругомъ такъ, чтобы въ средину можно было положить запасерованный филей изъ рябчкика; когда всѣ подобно будутъ приготовлены, запасеровать филей въ маслѣ на легкомъ огнѣ до половины, потомъ класть по одному въ формочку, замазать сверху тѣстомъ и сложивъ на плафонъ, поставить въ горячую печку, когда заколеруется, вынуть изъ печки, обвести ножемъ вокругъ краевъ каждой формочки, окропить масломъ и посыпавъ тертымъ пармезаномъ, поставить обратно въ вольный жаръ и испечь до готовности, потомъ выложить на блюдо такъ, чтобы пастетъ имѣлъ видъ цѣльнаго, изъ выше сказаннаго бульона приготовляется жидкій соусъ съ шампиньонами или труфелями, который подается въ соусникѣ особо. Приготовляющій, по желанію гастронома, можетъ фаршировать филеи до запасеровки, труфелями, шампиньонами, анчоусами или сальпикономъ.

67) ФИЛЕ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ, СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ.

Filets de perdreaux à la purée de lentille.

Снять съ очищенныхъ куропатокъ филеи, подрѣзать верхнюю кожицу и жилы, обровнять и сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и покрывъ наслоенною бумагою, поставить въ холодное мѣсто; изъ костей поста-

вить бульонъ, когда сварится, приготовить изъ него красный соусъ. За 15 минутъ до отпуска запасеровать филеи на легкомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, обливъ сверху краснымъ соусомъ, а въ средину влить пюре изъ чечевицы.

ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ.

Перебрать и вымыть въ теплой водѣ нужное количество чечевицы, положить въ кастрюлю, прибавить кусочекъ сырой ветчины, по двѣ штуки очищеннаго луку, моркови и порея, налить вторымъ бульономъ, закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на два часа, чтобы упрѣло до мягкости, потомъ выбрать прочь коренья и ветчину, а чечевицу протерѣть сквозь частое сито; за 15 минутъ до отпуска, сложить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло, размѣшать и развевъ до надлежащей густоты вскипяченнымъ виномъ малагою, употреблять какъ сказано выше. Любители прибавляютъ при разводкѣ взбитыя сливки.

68) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ПУЛЬПЕТАМИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Vol-au-vent garni aux closes de gèlinotte.

Приготовить и испечь вольвантъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 165, и за 15 минутъ до отпуска сварить пульпеты изъ рябчиковъ и когда будутъ готовы выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушивъ немного, наложить въ вольвантъ и залить бѣлымъ соусомъ.

ПУЛЬПЕТЫ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Очистить назначенные для пульпетовъ рябчики, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить на лег-

комъ огнѣ до мягкости, когда будутъ готовы рябчики, вынуть на тарелку, поставить на ледъ, когда простынутъ выбрать мягкія части отъ костей и изрубить мелко, а бульонъ, въ которомъ варились рябчики, выкипятить до возможной густоты; между тѣмъ, приготовить нокли какъ сказано въ кн. 1, на стр. 84, и размѣшавъ оныя, окончательно влить вскипяченный бульонъ, и положить рубленыя мягкія части изъ рябчиковъ, размѣшать вторично, выдѣлать столовыми ложками продолговатыя клецки и выкладывать на подслоенный масломъ сотейникъ, а за 15-ть минутъ до отпуска налить кипяченымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности.

69) ФИЛЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ НА ХРУСТАДАХЪ.

Filets de bécasses en croustades.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число крутоновъ (сердечками), надрѣзать ровно, средину и обжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и когда будутъ готовы, снять на блюдо, выбрать мягкость изъ средины и нафаршировавъ фаршемъ гротаномъ, поставить въ горячую печку на $^1/_4$ часа; между тѣмъ приготовить соте изъ бекасовъ, см. кн. 1, стр. 158, за 10 минутъ до отпуска обжарить бекасы на легкомъ огнѣ и сложивъ правильно на хрустады, заглясеровать и заколеровать въ печкѣ, сложить на блюдо, соусъ съ труфелями и шампиньонами подать особо въ соусникѣ.

70) СУФЛЕ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Soufflé de lièvre garni d'une blanquette.

Очистить какъ слѣдуетъ назначенные для суфле зайцы, снять филеи, подрѣзать верхнюю кожицу и раз-

бивъ оныя немного, сложить на масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на легкомъ огнѣ, когда будетъ готово, поставить въ холодное мѣсто: остальныя мягкія части зайца очистить отъ жилъ и изрубивъ мелко, сдѣлать фаршъ см. кн. 1, стр. 278, и когда будетъ готово, сложить въ кастрюлю, мѣшать и прибавлять по ложкѣ взбитыхъ сливокъ до тѣхъ поръ, пока проба свареннаго въ формочкѣ не окажется умѣренно-нѣжною, тогда положить въ наслоенную масломъ форму для суфле и сверху покрыть бумагою, когда филеи остынутъ, изрѣзать оныя круглыми ломтиками, обровнять, сложить въ кастрюлю, залить бешемелью изъ смѣтаны и поставить въ горячую воду на паръ; за 20 минутъ до отпуска форму съ суфле поставить въ кипящую воду, покрыть крышкою и варить на пару въ легко кипящей водѣ до готовности, когда придутъ за кушаньемъ, вынуть форму изъ кастрюли и отдѣливъ тонкимъ ножемъ отъ краевъ формы суфле, покрыть оный назначеннымъ для него блюдомъ и оборотивъ на рукахъ, блюдо поставить на столъ, а форму снять осторожно, полить выкипяченнымъ соусомъ, а средину наполнить приготовленнымъ бланкетомъ.

71) СОУСЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ (A LA MIREPOIX).

Cuisses de poulets à la Mirepoix.

Очистить и обровнять отдѣленныя отъ костей цыплячьи гвисы, сложить на масло въ сотейникъ, посолить, положить не много пряностей и обжарить на легкомъ огнѣ до колера, когда въ половину будутъ готовы, залить краснымъ соусомъ и закипятить, а когда придутъ за кушаньемъ, вы-

брать гвисы на блюдо, переложить крутонами, а соусъ выкипятить до надлежащей густоты и процѣдивъ сквозь салфетку, залить гвисы на блюдѣ, для вкуса прибавляется въ соусъ пюре изъ томатовъ, шампиньоновъ, труфеля, пюре изъ чесноку и тому подобное.

72) ПУДИНЬГЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ПО СПОСОБУ КАРТЕЗІАНСКИХЪ МОНАХОВЪ.

Poudings de volaille à la Chartreuse.

Очистить нужное число кочней бѣлой молодой капусты, разрѣзать каждый кочень по поламъ, сложить въ кастрюлю, и наливъ холодною водою, обланжирить, а когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжавъ каждую половинку до сухости, разложить на столѣ, вырѣзать кочень изъ средины и снабдивъ солью и перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины одну морковь и двѣ нашпигованныя гвоздикою луковицы и наливъ жирнымъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности; между тѣмъ приготовить нѣжную кнель изъ цыплятъ и сдѣлать изъ оной будиньги (сердечками) такой величины, чтобы удобно могли помѣститься въ назначенную для пастета форму, потомъ сложить на подслоенный сотейникъ, налить кипячимъ бульономъ и сварить какъ слѣдуетъ и выбравъ на крышку поставить въ холодное мѣсто до времени; за 15 минутъ до отпуска, выложить капусту въ друшлакъ и отжавъ оную немного, сложить обратно въ кастрюлю, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и

наложить тонко рядъ въ цаслоенную масломъ форму, сверхъ капусты наложить рядъ свареныхъ будиньговъ, снова капусту и будиньги и продолжать такъ пока форма будетъ полна, потомъ наложить легкій прессъ и поставить въ кипячую воду на паръ, а когда придутъ за кушаньемъ выложить изъ формы осторожно на блюдо, наложить сверху остальныя будиньги и залить краснымъ соусомъ. Любители прибавляютъ въ капусту пюре изъ разныхъ кореньевъ.

73) ФИЛЕ ИЗЪ УТОКЪ СЪ АПЕЛЬСИНАМИ.

Filets de canetons aux oranges.

Приготовленныя для филе утки, изжарить на вертелѣ до готовности потомъ остудить вырѣзать филеи, снять изъ оныхъ верхнюю кожу, обровнять какъ быть должно и сложивъ на сотейникъ, залить краснымъ соусомъ, а когда придутъ за кушаньемъ, разогрѣть на огнѣ и сложивъ правильно на блюдо въ перекладку съ крутонами, залить краснымъ соусомъ, а средину наполнить апельсинами.

АПЕЛЬСИНЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Очистить отъ верхней кожи апельсины, разрѣзать частицами, вырѣзать осторожно перепонки и сложивъ на средину блюда, поставить на кастрюлю на паръ; между тѣмъ выкипятить въ кастрюлѣ стаканъ малаги, положить $^1/_2$ ф. сливочнаго масла $^1/_8$ ф. хорошаго глясу и мѣшать на легкомъ огнѣ, пока изъ сего не образуется густой сокъ, въ видѣ соуса, который должно снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, если апельсины кислые, а когда придутъ за кушаньемъ, выложить апельсины на средину блюда, об-

ложить кругомъ назначенными филеями, полить оные соусомъ, а потомъ полить апельсиннымъ сокомъ.

74) ПАШТЕТЪ МОНАСТЫРСКІЙ.

Pâte de couvent, chaud.

Приготовленіе сего паштета а равномѣрно выборъ провизій предоставляется благоусмотрѣнію приготовляющаго, провизія же употребляется изъ слѣдующихъ: баранина, телятина, свинина, котлеты, эскалопы, зразы, живность, дичъ, кнели, будиньги, сосиськи и всякая рыба, изъ всей означенной провизіи вмѣстѣ, или изъ каждаго предмета отдѣльно, можетъ быть приготовляемъ пастетъ слѣдующимъ способомъ: замѣсить нужное количество пастетнаго тѣста и выложивъ онымъ наслоенную на плафонѣ пастетную рамку, поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ приготовить фаршъ гротанъ или кнель (*). Потомъ изрѣзать въ порціонные куски назначенное для паштета и запасеровавъ на маслѣ, прибавить для вкуса одно изъ слѣдующаго, т. е. рубленныхъ шампиньоновъ, труфелей, или зеленаго шарлоту, когда все будетъ готово положить фаршъ на низъ въ рамку, наложить рядъ припасовъ, покрыть снова фаршемъ и наложить припасы и продолжать такъ, пока рамка будетъ полна, потомъ смазать яйцомъ, покрыть тѣстомъ и поступить далѣе какъ сказано въ кн. 1, на стр. 180. Пастетъ этотъ можетъ быть подаваемъ холоднымъ съ ланспикомъ.

75) ФИЛЕ ИЗЪ ИНДѢЙКИ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

Filets de dindon à la purée de cerises.

Снять изъ назначенныхъ индѣекъ филеи, очистить отъ

(*) Для пастета изъ рыбы употребляется преимущественно кнель.

жилъ и обровнявъ, какъ слѣдуетъ, разбить немного сложить на масло въ сотейникъ, посолить и покрыть наслоенною бумагою: изъ костей изготовить бульонъ, изъ котораго сдѣлать соусъ и выкипятивъ оный на сотейникѣ съ шампиньоннымъ сокомъ, процѣдить въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ; за 15 минутъ до отпуска, обжарить на легкомъ огнѣ филеи до готовности, сложить на блюдо съ крутонами, залить соусомъ, а въ средину влить пюре изъ вишень.

ПЮРЕ ИЗЪ ВИШЕНЬ ДЛЯ СОУСА.

Вишни для пюре употребляются преимущественно бѣлыя пріятнаго вкуса, изъ которыхъ вынуть косточки, сложить въ кастрюлю и прибавить букетъ изъ зеленаго лука, укропа и петрушки, немного пряностей, т. е. одинъ лавровый листъ, двѣ гвоздички, два кардамона и кусочекъ мускатнаго цвѣта и варить покрытымъ до совершенной мягкости, потомъ отлить на сито, выбрать прочь пряности и букетъ, а сокъ, который стечетъ, слить въ кастрюлю, положить въ оный толченыя вишневыя косточки, закипятить и оставить покрытымъ въ тепломъ мѣстѣ, а вишни протерѣвъ сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, развести процѣженнымъ сокомъ изъ косточекъ и снабдить по вкусу чемъ слѣдуетъ (для сего употребляются: сахаръ, сливочное масло, глясъ, лимонный сокъ и самая малость ликера кюрасо).

76) ПАШТЕТЪ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ТЕТЕРЕВА.

Pâté chaud de coq de bruyére.

Очистить молодаго глухаря, какъ слѣдуетъ нашпиковать шпикомъ, обжарить на вертелѣ, когда въ поло-

вину будетъ готово, снять и остудить; между тѣмъ приготовить соотвѣтственное количество фарша гротанъ изъ печенокъ и пастетнаго тѣста, когда все будетъ готово, подслоить масломъ на плафонѣ продолговатую пастетную рамку, края коей выложить плотно пастетнымъ тѣстомъ, положить на низъ фаршъ гротанъ и разрѣзавъ въ порціонные куски глухаря и уложить такъ, чтобы глухарь въ пастетѣ казался цѣльнымъ, обложить остальнымъ фаршемъ кругомъ и края пастета смазать сверху яйцомъ и покрывъ тѣстомъ залѣпить, украсить средину кокардою изъ того же тѣста., обрѣзать лишнѣе кругомъ и смазавъ сверху яйцомъ, поставить въ печку въ вольный жаръ на $1^1/_2$ часа. За 5 минутъ до отпуска снять рамку заглясеровать глясомъ и заколеровавъ въ печкѣ, сложить осторожно на блюдо, подрѣзать и поднять сверху на пастетѣ крышку, очистить сверху фаршъ такъ, чтобы былъ видѣнъ глухарь, залить откипяченнымъ соусомъ немного и подать при пастетѣ соусъ въ соусникѣ; по желанію же гастронома въ соусъ прибавляются шампиньоны, труфели, или вино мадера.

77) УТКИ СЪ РѢПОЮ.

Canards braisés, aux navets.

Очистить и обжарить на вертелѣ назначенныя для соуса утки, когда въ половину будутъ готовы, снять съ огня и разрѣзавъ въ порціонные куски, сложить въ обширную кастрюлю; между тѣмъ очистить и обточить правильно соотвѣтственное количество молодой рѣпы, вымыть въ водѣ и осушивъ на салфеткѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить до колера, когда окончательно бу-

детъ колероваться, посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровавъ ровно, выбрать изъ масла въ кастрюлю, гдѣ сложены утки, налить краснымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ, пока утки и рѣпа не упрѣютъ, а соусъ выкипитъ, какъ быть должно: когда придутъ за кушаньемъ утки выложить на блюдо въ перекладку съ крутонами, средину наполнить рѣпою, а сверху полить собственнымъ соусомъ.

78) ВОЛЬВАНТЪ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЛОКАМИ.

Vol-au-vent garni de riz de veau à la poulетts.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 164, употребивъ вмѣсто упомянутаго гарнира однѣ телячьи молоки.

79) СОУСЪ ИЗЪ КАПЛУНА ПО-ГЕРМАНСКИ.

Entré de chapon à la Germanie.

Очищеннаго и заправленнаго каплуна сложить въ кастрюлю, залить бресомъ, поставить на плиту, когда сварится въ половину готовымъ, вынуть въ холодную воду, вымыть и разрѣзавъ на доскѣ порціонными кусками, сложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію вылущеннаго гороху и подобно изрѣзанную въ косточки молодую морковь, прибавить букетъ изъ зеленаго луку и укропу, залить, процѣженнымъ сквозь сито, бресомъ (безъ жиру), снабдить по вкусу солью и сливочнымъ масломъ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, передъ отпускомъ, положить размятаго съ мукою кусочикъ масла и закипятивъ размѣшать, выбросить прочь букетъ, а каплуна съ гарниромъ подать въ глубокомъ блюдѣ за столъ. Приготовляющій долженъ наблюдать чтобы каплунъ, горохъ или морковь не переварились, а равномѣрно соусъ,

дабы былъ досмотренъ въ соразмѣрной густотѣ и вкусѣ почему допускается глясъ, мелкій сахаръ и рубленый изъ букета зеленый укропъ.

80) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РИСУ (à la Reine).
Casserole au riz à la Reine.

Приготовить и сварить рисъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 293. Когда будетъ готово, выбрать коренья, размѣшать и наложить полно наслоенную масломъ шарлотную форму, прижать крышкою плотно и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ сварить въ бресѣ нужное количество маленькихъ цыплятъ и когда будутъ готовы, выбрать на доску, разрѣзать на частички и сложить въ кастрюлю, прибавить къ нимъ немного сваренныхъ цыплячыхъ гребешковъ, столько же сваренныхъ шампиньоновъ, поставить въ горячую воду на паръ; влить на сотейникъ немного бѣлаго соуса, прибавить соку изъ шампиньоновъ и бресъ (безъ жиру), въ которомъ цыплята варились и выкипятить до совершенной густоты, когда будетъ готовъ залейзеновать лейзономъ и размѣшавъ съ приготовленными цыплятами и гарниромъ, оставить на пару. За $^1/_2$ часа до отпуска, надрѣзать правильно и вынуть осторожно, верхнюю корку на рисѣ въ шарлотной формѣ, остальной же изъ средины рисъ, выбрать такъ, чтобы на палецъ толщиною остался край и дно кругомъ шарлотной формы, наложить полну приготовленнымъ гарниромъ, покрыть снятою съ риса крышкою и смазавъ сверху яйцомъ поставить въ горячую печку на пару въ сотейникѣ и когда сверху заколеруется немного и разогрѣется

пастетъ, какъ должно, вынуть на столъ, обвести кругомъ краевъ формы тонкимъ ножемъ, покрыть блюдомъ и повернувъ на рукахъ формою къ верху, осторожно снять и тотчасъ подавать за столъ. Для любителей подается жидкій бѣлый соусъ.

81) СОУСЪ ИЗЪ СОЛЕНЫХЪ ПЕРЕПЕЛОВЪ СЪ КАПУСТОЮ.

Entrée de cailles salées, garnies de chou-croute.

Намочить въ теплой водѣ на $^1/_2$ часа соленые перепела, потомъ выбрать въ холодную воду, вымыть и заправивъ голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; между тѣмъ сварить шинкованной капусты, какъ сказано въ кн. 1, стр. 310, когда придутъ за кушаньемъ, наложить на средину блюда капусту и обложить кругомъ расправленными и очищенными отъ кореньевъ перепелами, сверху залить краснымъ соусомъ. Любители прибавляютъ въ капусту маринованныя для салата вишни.

82) КНЕЛИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ (A LA VILLEROY).

Quenelles de volaille aux truffes à la villeroy.

Приготовить кнель изъ цыплятъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 278 и сальпиконъ для филеевъ кн. 1, стр. 296, потомъ выдѣлать на столовой ложкѣ фаршированную сальпикономъ кнель, и сложивъ на масло въ сотейникъ, налить кипячимъ бульономъ и сварить какъ должно, когда будутъ готовы, выбрать на блюдо, покрыть наслоенною масломъ бумагою и поставить въ холодное мѣсто; между

тѣмъ взять на сотейникъ соотвѣтственное количество бѣлаго соуса, прибавить немного соку изъ трюфелей и выварить до совершенной густоты, потомъ снять на столъ, положить въ оный холодную кнель и обмазать кругомъ осторожно, запанеровать въ тертый хлѣбъ и обровнявъ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, а когда придутъ за кушаньемъ, опустить въ горячій фритюръ и обжаривъ до колера, отпустить на салфеткѣ съ обжаренною зеленью.

83) СОТЕ ИЗЪ ЗАЙЦА ПО-МИТАВСКИ.

Filets de lièvre sauté à la Mittau.

Снять филеи изъ зайца, очистить отъ жилъ, разрѣзать по поламъ и разбивъ осторожно желѣзною сѣчкою, обровнять, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и поджарить немного, потомъ слить масло, залить филеи смѣтаною и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готово, выбрать филеи на блюдо, переложить крутонами, и залить соусомъ. Соусъ должно выкипятить до надлежащей густоты, процѣдить и снабдить по вкусу солью и мускатнымъ орѣхомъ.

84) ТОРТЪ ИЗЪ ПЕЧОНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Tourte de foie gras aux truffes.

Приготовить слоеное тѣсто какъ сказано въ кн. 1, стр. 303, и фаршъ годиво изъ рябчиковъ съ труфелями кн. 1, стр. 279, очистить гусиныя или каплуньи бѣлыя печонки, разрѣзать въ порціонные куски и посыпать немного толчеными пряностями; за 1½ часа до отпуска, раскатать седьмой разъ слоеное тѣсто въ ½ пальца, вырѣзать изъ онаго правильный кружокъ такой величины, какой предположено имѣть

тортъ, изъ кружка, вырѣзать средину такъ, чтобы образовался изъ онаго рантъ шириною въ два пальца, который сложить осторожно на листъ, поставить въ холодное мѣсто, потомъ смѣсить все тѣсто вмѣстѣ, раздѣлить по поламъ и раскатать двѣ лепешки, вырѣзать изъ оныхъ два кружка, первый сложить на плафонъ, смазать яйцемъ, положить правильно вышесказанный рантъ, потомъ наложить въ средину рядъ фарша гротанъ, сверхъ коего наложить рядъ печенокъ, сверхъ каждаго порціоннаго куска, положить по ломтику труфеля, потомъ покрыть снова фаршемъ, смазать яйцомъ и покрыть вторымъ кружкомъ тѣста, который также смазать яйцомъ и закарбовавъ сверху ножемъ, поставить въ горячую печку и испечь до готовности, потомъ вынувь подчистить и сложивъ на блюдо съ салфеткою, отпустить; красный же соусъ подать особо въ соусникѣ. Приготовляющій можетъ, вмѣсто втораго кружка, покрыть нарѣзанными изъ того же тѣста ленточ-ками и переплесть верхъ торта по своему усмотрѣнію.

85) ФИЛЕИ ИЗЪ ТЕТЕРЕВЕЙ ФАРШИРОВАНЫЯ.

Filets de coq de bruyère en surprise.

Поступить, какъ сказано въ кн. 1 на стр. 167. Приготовляющій по усмотрѣнію можемъ положить во вскипяченный соусъ, вмѣсто труфель и шампиньоновъ, одно изъ слѣдующаго; ложку пюре изъ луку или изъ томатовъ, ложку вскипяченнаго съ пряностями уксусу, или рюмку мадеры.

86) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ ЦЫПЛЯТАМИ.

Blanquette de semoule garnie de petits poulets.

Приготовить разсыпчатую кашу изъ смоленскихъ крупъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 280, когда упрѣетъ, размѣшать, наложить плотно и полно наслоенную масломъ форму для бланкета и остудивъ немного, выложить на блюдо покрыть крышкою и поставить на кастрюлю съ кипячею водою, между тѣмъ приготовить цыплята какъ сказано въ кн. 2, на ст. 104, а когда придутъ за кушаньемъ, наложить оные въ средину бланкета залить соусомъ а остальной соусъ подать въ соусникѣ особо. Приготовляющій, долженъ цыплята правильно разрѣзать на мелкія части.

87) ФРИКАСЕ ИЗЪ МОЛОДОЙ ИНДѢЙКИ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Fricassé de dindoneaux aux champignons.

Приготовить молодые индѣйки и поступить, какъ сказано фрикасе изъ цыплятъ см. въ кн. 2, стр. 103.

88) ПАСТЕТЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Pâté de beignets à la slavonienne.

Приготовить прозрачные блины, какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, и фаршъ суфле изъ рябчиковъ кн. 1, стр. 164; за 20 минутъ до отпуска, наслоить масломъ шарлотную форму, выложить правильно низъ и бока оной блинами, положить съ начала немного суфле, разровнять покрыть блиномъ, наложить снова фарша и блинъ и продолжать такъ, пока форма будетъ полна, потомъ сверху смазать, поставить въ сотейникъ въ кипячую воду, сотей-

никъ покрыть крышкою, поставить въ печку, на полтора часа; когда будетъ готовъ, выложить на блюдо и подать за столъ немедленно. Соусъ красный съ труфелемъ, подается особо въ соусникѣ.

89) ФИЛЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ (à la Marengo).
Filets de gélinottes à la Marengo.

Очистить, назначенные для соуса рябчики, разнять пополамъ, сложить на прованское масло въ сотейникъ, и поступить во всемъ какъ сказано въ книгѣ 1-й на стр. 159.

90) ПАСТЕТЪ ИЗЪ КУРЪ СЪ ТРУФЕЛЯМИ И ГРЕБЕШКАМИ.

Pâté volaille garni aux truffes et aux crêtes de coqs.

Снять съ очищенныхъ молодыхъ куръ филеи, подрѣзать жилки и верхнюю кожицу, обровнять какъ слѣдуетъ, потомъ нашпиковать оныя шпикомъ и труфелемъ и поставить въ холодное мѣсто до времени; обрѣзки и оставшіяся при костяхъ мягкія части, изрубить мелко и приготовить изъ онаго кнель, а когда проба окажется какъ нужно быть будиньгу, размѣшать до гладкости и выложивъ на плафонъ, сформировать круглый пастетъ, такъ, чтобы края были въ половину выше средины, потомъ смазать кругомъ яйцомъ и уложивъ края и кругомъ пастета выше сказанными филеями такъ, чтобы концы верхніе удобно было пришпилить серебряными шпильками, а нижнія завязать нитками, когда будетъ готово, обложить пастетъ кругомъ наслоенною бумагою, завязать въ низу по срединѣ и въ верху голландскими нитками, укрѣпить сверху серебряными шпильками и покрывъ шпикомъ, поставить въ горячую печку на одинъ часъ, ког-

да будетъ готово, вынуть, снять бумагу, переложить осторожно на блюдо, и наложивъ въ средину труфель съ гребешками, облить гарниръ бѣлымъ соусомъ а пастетъ заглясеровать глясомъ кругомъ. Выкипяченный соусъ съ труфельнымъ сокомъ подается въ соусникѣ особо.

VIII.

61) ЖАРКОЕ КРОНШНЕПЫ.

Rôti, grandes bécasses.

Поступить во всемъ какъ сказано о бекасахъ, см. въ кн. 2, стр. 180.

62) ЖАРКОЕ, УТКА ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ.

Rôti, canard farci aux pommes.

Очистить какъ слѣдуетъ молодую утку, потомъ очистить и изшинковать мелко хорошаго вкуса яблоки, сложить въ кастрюлю. прибавить не много масла и запасеровать, когда въ половину будетъ готово, прибавить вишенъ безъ косточекъ и размѣшавъ поставить на ледъ; между тѣмъ, истолочь въ ступкѣ вишневыя косточки, сложить въ кастрюлю, прибавить нэ много кардамону и корицы, налить отстоявшимся изъ яблоковъ сокомъ или водою и закипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, а когда яблоки простынутъ, процѣдить этотъ отваръ сквозь частое сито и размѣшавъ съ яблоками, нафаршировать назначенную для жаркого утку, потомъ заправить нитками, сложить на сотейникъ, облить масломъ и поставить въ горячую печку, а когда обжарятся не много, вынуть, полить

собственнымъ сокомъ и продолжать такъ, пока утка изжарится до готовности: предъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, а на плафонъ прибавить бульону, выварить сокъ, процѣдить сквозь сито и снявъ жиръ, подлить подъ утку.

63) ЖАРКОЕ, ПУЛЯРДА ПО-СЛАВЯНСКИ.

Rôti, poularde à la slavonienne.

Очистить и заправить пулярду какъ слѣдуетъ, утвердить на вертелѣ, смазать масломъ и поставить передъ огонь; когда въ половину будетъ готово, снять съ вертела на плафонъ, окропить масломъ, посыпать не много мукою и поливъ смѣтаною, заколеровать въ горячей печкѣ, потомъ полить снова сметаною и продолжать такъ, пока пулярда изжарится до готовности, тогда снять пулярду на блюдо, выбрать нитки, а на плафонъ влить бульону и смѣтаны и откипятивъ, процѣдить сквозь сито и подлить на блюдѣ пулярду.

64) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Filets rôtis, de cochon de lait.

Отдѣлить котлетную часть отъ поросенка, обрубить лишнія ребровыя косточки, сложить на сотейникъ, посолить и обложить пряностями и изрѣзаннымъ въ ломтики лукомъ съ частію чесноку, полить не много прованскимъ масломъ и оставить въ этой маринатѣ нѣсколько часовъ; за полтора часа до отпуска, выбрать коренья и пряности, утвердить филе на желѣзную шпильку, а шпильку привязать къ вертелу и изжарить передъ огнемъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 181, потомъ снять съ вертела на доску, разрѣзать въ порціонные куски такъ, чтобы сложивъ на блюдо, филей

казался въ цѣльномъ видѣ, подлить соку и обложивъ кругомъ салатомъ, отпустить. Любители, вышесказанный филей, шпикуютъ шпикомъ или чеснокомъ, равно и жарятъ, различными способами, какъ-то: въ печкѣ на противени поливая смѣтаною, или жарить въ кастрюлѣ съ кореньями и чеснокомъ, жарить на плафонѣ посыпанное хлѣбомъ по-польски; во всякомъ способѣ филе долженъ быть изжаренъ до готовности, чтобы при транжировкѣ не оказалось крови.

65) ЖАРКОЕ, ДРОХВА ПО-МАЛОРОССІЙСКИ, ЖАРЕНАЯ ВЪ ТѢСТѢ.

Rôti, outarde à la russe.

Очистить и заправить какъ должно (*), назначенную для жаркаго молодую дрохву и размять не много сливочнаго масла съ толчеными пряностями, потомъ прорѣзывать тонкимъ ножемъ филеи, и въ каждое отверстіе вложить по немногу сливочнаго масла и, когда дрохва такимъ способомъ нашпикуется, раскатать второе слоеное тѣсто толщиною въ половину мизиннаго пальца, положить на средину раскатаннаго тѣста дрохву, обложить тонкими пластами шпику и облѣпить кругомъ плотно, положить на подслоенный масломъ плафонъ, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку на одинъ часъ; когда заколеруется, смазать масломъ и покрыть бумагою, а когда изжарится до готовности, сложить на блюдо; сокъ подать въ соусникѣ особо. Транжеруется въ столовой комнатѣ хозяиномъ, хозяйкою или столовымъ дворецкимъ.

(*) Нитки для заправки не употребляются.

66) ЖАРКОЕ, ФИЛЕИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ЖАРЕНЫЕ НА РАКОВИНАХЪ.

Rôti, filets de volaille grillée, en coquilles.

Приготовляющій, по вкусу своему избираетъ жаркое изъ мясъ, живности или дичи и приготовляетъ оное слѣдующимъ способомъ: взять изъ мясъ внутренне, а отъ птицъ грудное филе, очистить отъ жилъ, изрѣзать въ продолговатые пластинки, разбить желѣзною сѣчкою, разложить на доскѣ, снабдить солью и перцемъ, смазать масломъ каждый кусочикъ, и сложить на раковину; а за 15-ть минутъ до отпуска, переложить раковины на листъ или плафонъ, окропить сверху масломъ и поставить въ горячую печку, а когда будетъ готово, вынуть, очистить и отпустить за столъ на салфеткѣ. — Для любителей прибавлять можно: лимонный сокъ, рублнную зелень, ломтики шпику и проч.

67) ЖАРКОЕ, ПОДОРОЖНИКИ ЖАРЕНЫЕ ВЪ КЛЯРѢ.

Rôti, niverette frits à la polonais.

Очистить какъ слѣдуетъ подорожники и поступить во всемъ, какъ сказано о бекасахъ въ кляре, см. въ кн. 3, стр. 174.

68) ЖАРКОЕ, ЗАЯЦЪ ПО-ФИНЛЯНДСКИ.

Rôti, lièvre à la finoise.

Очистить и снять послѣднюю кожицу изъ зайца, изрубить въ порціонные куски, сложить въ каменный плоскій съ ручкою горшокъ, посолить и положить не много цѣлыхъ пряностей, налить хорошаго вкуса смѣтаною, покрыть плотно крышкою, залѣпить тѣстомъ и закипятивъ

на плитѣ, поставить въ горячую печку на полтора часа (въ это время заяцъ долженъ упрѣть до совершенной мягкости, а смѣтана обратится въ густой жирный соусъ), а когда будетъ готово, очистить тѣсто отъ крышки и подать за столъ въ горшкѣ.

69) ЖАРКОЕ, КАПЛУНЪ МАРИНОВАННЫЙ.

Rôti, chapon mariné.

Приготовить бресъ изъ кореньевъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, очистить и заправить каплуна какъ слѣдуетъ, сложить въ каменную чашку и залить бресомъ, оставить на льду до другаго дня; за 2 часа до отпуска вынуть изъ бресса каплуна на столъ, обложить кореньями кругомъ и обвернувъ наслоенною масломъ бумагою, обвязать нитками и надѣвъ на вертелъ, смазать масломъ и изжарить передъ огнемъ до готовности, потомъ снять бумагу, очистить отъ кореньевъ и нитокъ, сложить на блюдо, а коренья соединить съ сокомъ и закипятивъ вмѣстѣ, процѣдить сквозь частое сито и подлить подъ каплуна.

70) ЖАРКОЕ, ЦЫПЛЯТА ПО-ВѢНСКИ.

Rôti, petits poulets à la Viennoise.

Ошпарить нужное число цыплятъ, очистить, выпотрошить и вымыть какъ слѣдуетъ, потомъ осушить салфеткою, посолить, обвалять въ мукѣ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, опустить въ горячій фритюръ и изжарить до готовности, потомъ выбрать друшлаковою ложкою на сито, осушить отъ жиру и сложивъ на блюдо, обложить кругомъ салатомъ и подлить не много соку.

71) ЖАРКОЕ ИЗЪ РАЗНОСТЕЙ, НА РАКОВИНАХЪ.
Rôti mélé, en coquilles.

Означенное жаркое на кокилляхъ можетъ быть приготовлено изъ разной провизіи, какъ-то: барашка, поросенка, цыпленка, тетерьки, индѣйки, куропатки и рябчика, съ которыми поступить порядкомъ, означеннымъ на стр. 202.

72) ЖАРКОЕ, ДИКІЯ УТКИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.
Rôti, canards sauvage, à la française.

Очистить и заправить дикія утки какъ слѣдуетъ, обложить саломъ съ ветчины, завязать голландскими нитками, сложить на масло въ кастрюлю, прибавить лавроваго листа, разныхъ пряностей, не много сухаго майрану, тмину и базилики (*) и изжарить на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ вынуть утку, очистить отъ шпику и нитокъ и растранжиривъ, сложить на блюдо, а въ кастрюлю, гдѣ жарилась утка, влить ложку уксусу, $1/2$ чумички краснаго бульона и закипятивъ, процѣдить сквозь салфетку, снять жиръ и подлить подъ утку на блюдо.

73) ЖАРКОЕ ДУПЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ ПО-ОХОТНИЧЬИ.
Rôti, double-bécasses à la chasseur.

Очистить назначеннаго для жаркаго дупеля, вынуть осторожно зобъ и пупокъ, посолить и обвалять въ мукѣ, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ; за 20 минутъ до отпуска опустить въ горячій фритюръ и изжарить до готовности, потомъ выбрать на сито, осушить салфеткою и сложить на блюдо, подлить не много соку.

(*) Прявости кладутся по самой малой толикѣ.

74) ЖАРКОЕ ГЛУХАРЬ, ЖАРЕНЫЙ ПО-СИБИРСКИ.

Rôti, coq de bruyère à la sibérienne.

Очистить, заправить и нашпиковать ветчиною глухаря, потомъ сложить на сотейникъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку, изжарить до готовности, далѣе поступить какъ сказано, см. жаркое, кн. 1, стр. 181.

75) ЖАРКОЕ, КУРОПАТКИ СО СМѢТАНОЙ.

Rôti, perdreaux à la crême.

Очищенныя и заправленныя куропатки, сложить на масло въ кастрюлю и изжарить; когда будутъ готовы, влить смѣтаны и закипятить, потомъ выбрать куропатокъ на доску, вынуть нитки и растранжиривъ, сложить на блюдо, а смѣтану выкипятить до густоты, процѣдить и полить на блюдѣ куропатокъ.

76) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ, ЖАРЕНЫЕ ПО-ВѢНСКИ.

Rôti de gélinottes à la viennoise.

Очистить рябчиковъ и поступить во всемъ, какъ сказано цыплята по-вѣнски, см. стр. 203.

77) ЖАРКОЕ КАПЛУНЪ, СЪ КРЕСЪ-САЛАТОМЪ.

Rôti, chapon gras, au cresson.

Откормленный каплунъ, преимущественно жарится въ печкѣ на сотейникѣ, обыкновеннымъ способомъ: когда въ половину будетъ готовъ, вынуть на столъ, выбрать нитки, которыми каплунъ былъ заправленъ и положивъ продолговатые крутоны на другой сотейникъ, переложить на оные каплуна, полить процѣженнымъ собственнымъ жиромъ, поставить въ печку и дожарить окончательно: потомъ вы-

ложить съ крутонами на блюдо, полить жиромъ, обложить кресъ-салатомъ, а сокъ подать особо въ соусникѣ.

78) ЖАРКОЕ ПОРОСЕНОКЪ.
Rôti, cochon de lait.

Ошпарить, выпотрошить и вымыть молочнаго поросенка, заправить ножки и утвердить на вертелѣ; за полтора часа до отпуска поставить передъ огнемъ и жарить, часто поливая, въ началѣ растопленнымъ свинымъ жиромъ, а потомъ сокомъ, который будетъ стекать съ поросенка на подставленный плафонъ; а когда изжарится до готовности, надрѣзать ножемъ спину до кости, отчего кожица на поросенкѣ останется сухою, снять на доску, разрубить въ порціонные куски, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и подлить не много отвареннаго бульономъ собственнаго соку.

79) ЖАРКОЕ ОВСЯНКИ, ШПИКОВАННЫЯ ТРУФЕЛЕМЪ.
Rôti, ortolans piqués aux truffes.

Очищенныя овсянки нашпиковать труфелемъ, обложить тонкими пластами шпикомъ и надѣвъ на желѣзную шпильку, утвердить на вертелъ; за 20 минутъ до отпуска поставить передъ огнемъ и жарить до готовности; потомъ заколеровать какъ слѣдуетъ, снять съ вертела, очистить отъ нитокъ и сложить на крутоны, подлить не много соку изъ труфелей.

80) ЖАРКОЕ ТЕЛЯТИНА, (ЧАСТЬ ПОЧЕЧНАЯ).
Rôti, longe de veau.

Отдѣлить (часть телятины съ почкою, между котлета-

ми и заднею четвертью), обровнять и завязать въ рулетъ голландскими нитками, продѣть на вертелъ и утвердивъ желѣзными шпильками, поставить передъ огнемъ и изжарить до готовности, потомъ снять, очистить нитки, и сложивъ на блюдо, подлить соку; если окажется надобность транжировать въ кухнѣ, то рубится осторожно насквозь съ костями, а на блюдо укладывается въ цѣломъ видѣ.

81) ЖАРКОЕ ПУЛЯРДА, ШПИКОВАННАЯ ТРУФЕЛЯМИ.

Rôti, poularde piquée aux truffes.

Очищенную, вымытую и заправленную пулярду, обмочить въ кипяткѣ и нашпиковать тонко нарѣзаннымъ трюфелемъ, потомъ обложить тонкими пластами шпикомъ и обвернуть бумагою, завязать голландскими нитками, надѣть на вертелъ и изжарить передъ огнемъ до готовности; за 5 минутъ до отпуска снять бумагу и шпикъ и если пулярда окажется бѣлою, то смазать масломъ, заколеровать какъ слѣдуетъ, потомъ вынуть нитки, сложить на блюдо и подлить соку изъ труфелей.

82) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ БАРАШКА.

Rôti, filets d'agneau.

Поступить, какъ сказано филеи изъ поросенка, см. кн. 3, стр. 209.

83) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕНЫЕ ПО-ВОЯЖНОМУ.

Rôti, petits poulets à la voyageur.

Очищенные и заправленные цыплята, сложить на масло въ кастрюлю, посолить и изжарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, до готовности, потомъ выбрать на блюдо,

а въ масло прибавить не много тертаго изъ корокъ бѣлаго хлѣба, который поджарить, а потомъ залить онымъ цыплятъ на блюдѣ.

84) ЖАРКОЕ БѢЛЫЯ КУРОПАТКИ (à la maître d'hôtel).

Rôti, perdreaux à la maître-d'hôtel.

Поступить во всемъ, какъ сказано рябчики по-французски, см. въ кн. 2, стр. 120.

85) ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА, ЖАРЕНАЯ ПО-ОХОТНИЧЬИ.

Rôti, dindon à la chasseur.

Очищенную и заправленную индѣйку положить на масло въ кастрюлю, прибавить нѣсколько пластовъ сырой вѣтчины, влить бутылку мадеры и вскипятить на огнѣ, отодвинуть на легкій жаръ, покрыть крышкою, а сверхъ оной наложить горячихъ угольевъ и жарить до готовности, часто оборачивая; если индѣйка окажется бѣлою, то предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ, потомъ выложить на блюдо и облить процѣженнымъ сокомъ. Ветчина также кладется на блюдо подъ индѣйку.

86) ЖАРКОЕ, МОЛОДЫЕ ГУСИ СЪ СУШОНЫМИ ФРУКТАМИ.

Rôti, oissons farcis aux fruits.

Очистить назначеннаго для жаркаго гуся и сварить сушоныхъ фруктовъ, т. е. яблоковъ, грушъ и шипталы, каждое особо, когда будетъ готово, выбрать друшлаковою ложкою фрукты въ чашку, а сокъ слить въ кастрюлю и положить не много корицы и кардамона, выварить до надлежащей густоты; когда фрукты остынутъ, равмѣшать съ

частью толченой корицы и нафаршировать онымъ гуся, а потомъ заправить нитками и сложить на плафонъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку; когда въ половину изжарится, влить на плафонъ къ гусю сокъ изъ фруктовъ и закипятивъ, поливать онымъ, пока не изжарится до готовности, а сокъ не выкипитъ какъ слѣдуетъ ему быть; предъ отпускомъ снять гуся на доску, выбрать нитки и сложить на блюдо, полить процѣженнымъ сокомъ безъ жира.

87) ЖАРКОЕ, КУЛИКИ СЪ ВИНОМЪ МАДЕРОЮ.

Rôti, barges au vin de madère.

Очистить и приготовить какъ слѣдуетъ, назначенные для жаркого кулики, обложить ихъ тонкими пластами сырой ветчины со шпикомъ, завязать голландскими нитками, сложить на масло въ умѣренную кастрюлю, влить не много вина мадеры и покрывъ крышкою, поставить въ горячую печку; а когда въ половину будутъ готовы, снять крышку и заколеровавъ поливать собственнымъ сокомъ, пока изжарятся, а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты; за 5 минутъ до отпуска, снять нитки, заглясеровать и выложивъ на блюдо полить собственнымъ сокомъ.

88) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ ШПИГОВАННЫЕ ТРЮФЕЛЕМЪ.

Rôti, gélinottes piqués aux truffes.

Поступить во всемъ какъ сказано о пулярдахъ шпигованныхъ труфелемъ, см. стр. 207.

89) ЖАРКОЕ, ЦЫПЛЯТА ЖАРЕНЫЕ ПО-ИСПАНСКИ.

Rôti, petits poulets à l'espagnole.

Приготовить цыплятъ какъ слѣдуетъ, сложить на ма-

сло въ кастрюлю и изжарить на легкомъ огнѣ до колера; между тѣмъ очистить немного отъ верхней кожицы и зеренъ винограду и очистить столько же апельсинныхъ осередковъ, когда цыплята будутъ готовы, положить оное въ кастрюлю кругомъ цыплятъ и закипятить, потомъ вынуть цыплятъ на доску и разрѣзавъ на части сложить на блюдо, и полить сверху сокомъ съ фруктами.

90) ЖАРКОЕ, ФИЛЕ ИЗЪ ЛОСЯ ПО-ЛИТОВСКИ.

Rôti, filets d'Elan à la lithuanienne.

Очистить отъ жилъ филе изъ лося, сложить въ каменную чашку, обложить кореньями, пряностями и шинкованнымъ лукомъ, влить стаканъ уксусу, два стакана жырнаго бульона и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня; за $1\frac{1}{2}$ часа до отпуска, выложить филе на сотейникъ, обложить кореньями и шпикомъ и вливъ маринатъ, въ которомъ находился филе, поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, вынуть филе на доску, очистить отъ кореньевъ и пряностей, сложить въ чистый сотейникъ и заливъ процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ, поставить вновь въ печку и изжарить, поливая часто сокомъ до готовности, потомъ выложить на блюдо и залить сокомъ безъ жиру. Приготовляющій можетъ съ согласія гастронома нашпиковать филе шпикомъ или жарить поливая смѣтаною.

IX.

61) РѢПА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Navets à la chartreuse.

Очистить красной моркови и сварить въ соленой водѣ

до мягкости, потомъ выбрать въ холодную воду и остудить, такъ же сварить, зеленыхъ бобовъ и головокъ отъ крупной спаржи; когда все остынетъ, подслоить масломъ шарлотную форму и выложить низъ оной, наслоенною бумагою, потомъ нарѣзать бордюрными выемками разныхъ узоровъ изъ моркови, бобовъ и спаржи и выложить оными красиво дно формы. Очистить и вымыть соотвѣтственное количество рѣпы, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь, когда закипитъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю, положить кусокъ сливочнаго масла, кусокъ хорошаго глясу, немного мелкаго сахара и соли, влить стаканъ малаги и чумичку бульону и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово вылить на сито и давъ совершенно стечь соку, сложить обратно въ кастрюлю, размять лопаткою и снабдивъ по вкусу солью и сахаромъ съ частію сливочнаго масла, наложить осторожно, полно приготовленную для этого шарлотную форму и, наложивъ умѣренный прессъ, поставить въ горячую воду на паръ: сокъ влить въ кастрюлю, прибавить размятаго съ мукою сливочнаго масла, немного малаги и закипятивъ, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ; когда придутъ за кушаньемъ, выложить осторожно изъ формы рѣпу на блюдо и облить кругомъ соусомъ; остальной же соусъ подать особо въ соусникѣ.

62) АРТИШОКИ СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Artichauts sauce hollandaise.

Очистить назначенныя артишоки, срѣзать сверху ко-

лючіе концы, сложить въ кастрюлю, налить соленою кипящею водою и варить, когда въ половину будутъ готовы выбрать въ холодную воду, очистить изъ средины мякоть и положивъ обратно въ воду, сварить до мягкости; потомъ вынуть на сито и осушивъ отъ воды, сложить на салфетку. Голландскій соусъ подать особо въ соусникѣ.

63) МОЛОДЫЕ РУССКІЕ БОБЫ, СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Petits féves de marais liées.

Вылущить, перебрать и вымыть нужное количество русскихъ бобовъ, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, прибавить соли, три очищенныя луковицы, кусочекъ масла и сварить на огнѣ до мягкости: потомъ остудить, очистить верхнюю кожицу, сложить въ кастрюлю, положить ложку густаго бѣлаго соуса, столько же сливочнаго масла, немного зеленой петрушки и мускатнаго орѣха и разогрѣвъ, размѣшать, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

Такимъ же способомъ приготовляются и сушоные русскіе бобы.

64) БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, СЪ ОРѢХОВЫМЪ МАСЛОМЪ.

Petits choux de Bruxelles au beurre de noisette.

ОРѢХОВОЕ МАСЛО.

Разбить 1 ф. грѣцкихъ орѣховъ, выбрать зерна, ошпарить кипяткомъ и очистивъ сложить въ каменную ступку, истолочь до мелкаго состоянія, потомъ развести бутылкою густыхъ сливокъ, слить въ бутыль и збить изъ онаго масло, когда будетъ готово, вымыть въ водѣ нѣ-

сколько разъ и оставить въ холодной водѣ на льду (*). Между тѣмъ очистить брюссельскую капусту, а за 15 минутъ до отпуска опустить въ кипячую соленую воду и варить на большомъ огнѣ до мягкости, потомъ отлить на друшлакъ и наложивъ рядъ капусты на блюдо, переложить тонкими пластами орѣховымъ масломъ, положить снова капусту и масло и продолжая такъ до конца, отпустить горячимъ.

65) ГРЫБЫ ТУШОНЫЕ, СО СМѢТАНОЙ.
Champignons braisés à la crême.

Приготовить тушоные грибы какъ сказано на стр. 168, и когда будутъ готовы выложить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

66) ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ, СО СЛИВКАМИ.
Purée de lentilles à la chantilly.

Приготовить пюре изъ чечевицы, какъ сказано на стр. 184, размѣшать въ кастрюлѣ со взбитыми сливками, разогрѣть, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

67) ДАРІОЛИ ИЗЪ РИСУ, СЪ ГОРОХОМЪ.
Darioles de riz garnies aux petits pois.

Подслоить масломъ нужное число маленькихъ съ выпуклыми донышками формочекъ (**), наложить оныя ровно съ краями сваренньмъ для бланкета рисомъ, поставить въ горячую воду на паръ; за 15 минутъ до отпуска опустить

(*) Миндальное масло приготовляется подобнымъ же способомъ.

(**) Маленькіе формочки для сего преимущественно имѣются въ родѣ большихъ бланкетныхъ съ рангами.

въ кипящую соленую воду вылущенный мелкій горошекъ, сварить оный до мягкости, отлить на друшлакъ, потомъ, выложивъ въ сотейникъ, размѣшать со сливочнымъ масломъ; между тѣмъ выложить изъ формочекъ на горячее блюдо рисъ и сверхъ каждой наложить свареннаго гороху, и подливъ немного хорошаго вскипяченаго со сливочнымъ масломъ бульону, отпустить.

68) КАПУСТА СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Choux à la béchamel.

Очистить, вымыть и изшинковать мелко нужное количество капусты, потомъ опустить въ кипячую соленую воду и сварить до мягкости, когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, наложивъ легкій прессъ, оставить пока вода не стечетъ совершенно, потомъ сложить на масло въ кастрюлю, прибавить бешемель изъ сливокъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью, немного мускатнымъ орѣхомъ и глясомъ и наложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами.

69) СПАРЖА СЪ ВѢТЧИНОЮ.

Pointe d'asperges au jambon.

Очистить молодую спаржу, изрѣзать одинаковыми кусочками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, осушивъ отъ воды, сложить въ кастрюлю на масло, прибавить ложку бѣлаго соуса, соотвѣтственное количество мелко изрѣзанной вареной вѣтчины, размѣшать и выложивъ на глубокое блюдо, обложить крутонами.

70) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Choux-fleurs à la hollandaise.

Очистить и сварить цвѣтную капусту какъ сказано въ кн. 1, на стр. 196; предъ отпускомъ разогрѣть, выложить на сито, сложить на глубокое для зелени блюдо и залить бѣлымъ соусомъ.

71) ОГУРЦЫ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Concombres en cardes à l'espagnole.

Очистить нужное число свѣжихъ нѣмецкихъ огурцовъ, разрѣзать каждый на четыре части, вырѣзать мякоть, обровнять, опустить въ соленый кипятокъ, заварить, потомъ отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ умѣренную кастрюлю, покрыть тонкими пластами шпикомъ, залить бресомъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, предъ отпускомъ выложить осторожно на сито очистить отъ шпику и кореньевъ, сложить на глубокое для зелени блюдо, залить вскипяченымъ краснымъ соусомъ съ частью рубленой петрушки и обложивъ крутонами, отпустить.

72) ПЮРЕ ИЗЪ СЕЛЛЕРЕЯ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Purée de céleri à la béchamel.

Поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 2, стр. 126, въ замѣнъ же соуса положить бешемель изъ сливокъ, а предъ отпускомъ прибавить ложку взбитыхъ сливокъ.

73) ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ ПО-ИСПАНСКИ.

Purée de marrons à l'espagnole.

Очистить назначенные свѣжіе каштаны отъ обѣихъ кожъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ сливочнаго масла, столько же сахару, влить по немного мадеры, мараскину и

малаги, и сваривъ оныя на огнѣ подъ крышкою, протѣреть сквозь сито на серебреное блюдо такъ, чтобы на блюдѣ образовалась правильная соразмѣрной величины горка, потомъ взбить, соотвѣтственное количество густыхъ сливокъ и наложить осторожно тонкимъ слоемъ кругомъ и сверху приготовленнаго на блюдѣ пюре, а потомъ взбить столько же бѣлковъ и размѣшавъ съ частію мелкаго сахара, половину коего взять въ бумажный конвертъ для уборки, а остальнымъ покрыть сверхъ сливокъ пюре и украсивъ по усмотрѣнію бѣлками изъ конверта, посыпать сахаромъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется отпустить съ блюдомъ за столъ; вскипяченые же сливки подаются особо, горячими.

74) ЛАТУКЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Laitues à l'espagnole.

Приготовить латукъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 195, а когда будетъ готово, снять шпикъ, выбрать на сито и наложивъ легкій прессъ, оставить такъ нѣсколько минутъ, потомъ изшинковать, сложить въ кастрюлю, положить выкипяченнаго краснаго соуса, по вкусу соли и мускатнаго орѣха и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла, выложить въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

75) КАРДОНЫ СВЕКОЛЬНЫЕ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Cardes-poirrées au fromage.

Очистить и обровнять свекольные кардоны, опустить въ кипячую соленую воду и когда закипитъ, выбрать друшлаковою ложкою въ холодную воду и очистивъ верхнюю

плеву, сложить въ кастрюлю, покрыть сверху тонкими пластами шпикомъ, и заливъ бресомъ, сварить до мягкости, потомъ отлить на сито, очистить отъ кореньевъ, обваливать по одной штукѣ въ тертомъ пармезанѣ и складывать на блюдо такъ, чтобы средина осталась незанятою, потомъ поставить въ горячую печку и заколеровавъ, вынуть, очистить блюдо, и влить въ средину краснаго соуса; приготовляющій складывая на блюдо кардоны, можетъ перекладывать крутонами.

76) ОМЛЕТЪ СЪ ТРЮФЕЛЯМИ.
Omelette aux truffes.

Разбить въ кастрюлю нужное число свѣжихъ яицъ (полагая на каждую персону по двѣ штуки) положить по вкусу соли, перцу и немного рубленаго труфеля, размѣшать и выливъ на растопленное на сковородѣ масло, поставить на легкій огонь, а когда начнетъ поджариваться, подрѣзать первый разъ тонкимъ ножемъ и сдвинуть поджареныя частицы къ ручкѣ сковороды, а когда поджарится вторично, то подрѣзать вновь и сдвинуть яичницу отъ ручки, переворачивая и загибая кругомъ края омлета такъ, чтобы изъ онаго образовался омлетъ на подобіе пирога, который поджарить снизу и переложивъ на блюдо, отпустить.

77) САДОВАЯ ЛЕБЕДА ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.
Follette à la russe.

Очистить, вымыть и сварить въ соленомъ кипяткѣ молодую лебеду, когда будетъ готова отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжавъ до сухости, перебрать

вторично и изрубить мелко; между тѣмъ изрѣзать пластами малосольнаго шпику, сложить въ кастрюлю и обжаривъ до половины, положить въ лебеду, размѣшать, подлить немного бульону и поставить въ горячую печку покрытою; а когда упрѣетъ, переложить въ другую кастрюлю, прибавить немного густаго соуса, по вкусу соли, перцу, мускатнаго орѣха и масла, размѣшать наложить на глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами. Можно прибавлять для вкуса не много пюре изъ щавеля и свѣжей смѣтаны.

78) МОЛОДОЙ ШПИНАТЪ НАТУРАЛЬНО.

Epinards nouveaux au naturel.

Весною, когда молодой шпинатъ поспѣетъ въ оранжереяхъ многіе любители требуютъ приготовленіе шпината слѣдующимъ способомъ: очистить листки шпината, вымыть до чиста въ холодной водѣ и выбравъ на сито оставить до времени; между тѣмъ вскипятить и посолить въ обширной кастрюлѣ воду; за 10 минутъ до отпуска, опустить въ оную шпинатъ и варить на большомъ огнѣ до готовности, потомъ выбрать друшлаковою ложкою на глубокое для зелени блюдо и переложивъ шпинатъ тонкими пластами сливочнаго масла, отпустить горячимъ.

79) ТЫКВЕННАЯ КАША ПО-МАЛОРОССІЙСКИ.

Purée de potiron à la russe.

Приготовить пюре изъ тыквы, какъ сказано на стр. 178, и кашу разсыпчатую изъ смоленскихъ крупъ см. въ кн. 1, стр. 280, когда будетъ готово, положить каши въ пюре столько, чтобы оная была умѣренно густа, размѣшать, снаб-

дить по вкусу сахаромъ и сливочнымъ масломъ и сложивъ въ шарлотную форму или серебряную кастрюлю, полить сверху густыми сливками, заколеровать въ горячей печкѣ и отпустить съ кастрюлею за столъ; особо подаются вскипяченныя сливки.

80) ШИНКОВАННЫЕ ТРЮФЕЛИ, СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Truffes à l'espagnole.

Изшинковать назначенные трюфели, влить въ оные рюмку мадеры, не много шампиньоннаго и собственнаго соку и закипятить, потомъ размять немного сливочнаго масла съ мукою и положивъ въ трюфели, закипятить и размѣшать, а когда изъ соку образуется умѣренной густоты соусъ, то выложить оный въ глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами. Крутоны преимущественно приготовляются изъ десертныхъ хлѣбцовъ, которые должны быть запанерованы въ яйцо и хлѣбъ изжарены на очищеномъ маслѣ.

81) БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ ПО-БРИТАНСКИ.

Haricots verts à la bretonne.

Поступить во всемъ какъ сказано бобы бѣлые въ кн. 1, стр. 193.

82) КАРДОНЫ ЖАРЕНЫЕ ВЪ КЛЯРѢ.

Cardons frits à la polonaise.

Очистить какъ должно кардоны и сварить оные въ бресѣ до мягкости, потомъ отлить на сито, очистить отъ кореньевъ и осушивъ салфеткою, сложить на тарелку; за 15 минутъ до отпуска, обмакивать кардоны по одной шту-

кѣ въ клярѣ и опускать въ горячій фритюръ, а когда обжарятся до колера, выбрать на сито и осушивъ салфеткою отъ жиру, сложить на блюдо и обложить жареною зеленою петрушкою.

83) ШПИНАТЪ СЪ БЕШЕМЕЛЕМЪ.

Epinards à la béchamel.

Очистить, вымыть сварить въ соленомъ кипяткѣ назначенный шпинатъ, потомъ перебрать снова на доскѣ и изрубивъ мелко, сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать немного, развести бешемелемъ изъ сливокъ и снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ и мускатнымъ орѣхомъ, размѣшать съ частію сливочнаго масла и глясу и выложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами.

84) СЛАДКІЕ КОРЕНЬЯ СЪ ПОЛЬСКИМЪ СОУСОМЪ.

Salsifis au naturel sauce à la polonaise.

Очистить, завязать въ пучки и сварить сладкіе коренья, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 198, когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою, въ кипящую соленую воду и всполоснувъ немного, выложить на сито, очистить отъ пряностей и нитокъ, сложить на салфетку, а польскій соусъ подать особо въ соусникѣ. Для любителей можно подавать и сабаіонъ.

85) ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Champignons farci à la provençale.

Очистить и приготовить шампиньоны, какъ сказано въ кн. 1, стр. 254, когда будутъ готовы снять на крутоны и переложить съ крутонами на блюдо, а на сотейникъ

прибавить немного краснаго соусу и выкипятивъ, процѣдить, подлить на блюдо и отпустить горячими. Любители кладутъ въ фаршъ немного чесноку и пюре изъ томатовъ, но не иначе, какъ съ разрѣшенія гастронома.

86) МОРКОВЬ СЪ ГОРОХОМЪ ПО-ГЕРМАНСКИ.

Carottes et petits pois à l'allemande.

Очистить нужное количество молодой моркови, вымыть и изрѣзавъ въ четырехъ угольные косточки, въ величину гороховаго зерна, сложить въ кастрюлю, прибавить столько же вылущеннаго молодаго зеленаго гороху, положить немного масла, кусочекъ сырой ветчины, букетъ изъ зеленаго луку, петрушки и укропу и наливъ водою, варить подъ крышкою до упрѣлости, когда будетъ готово вынуть букетъ и ветчину, а въ горохъ прибавить немного размятаго съ мукою масла и закипятивъ, размѣшать, положить по вкусу мелкаго сахару и соли и выложивъ на глубокое для зелени блюдо, обложить крутонами. Любители прибавляютъ, рубленый зеленый укропъ.

87) ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ КРОКЕТАМИ.

Purée de pommes de terre garnie de croquettes.

Очистить нужное количество картофеля, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и сварить до мягкости, когда будетъ готово, отлить на друшлакъ, протерѣть горячій сквозь сито, сложить на масло въ кастрюлю, размѣшать лопаткою, развести сливками до надлежащей густоты, разогрѣть какъ должно, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, выложить на глубокое для зелени блюдо и обложить крутонами.

88) ГАЛЯРЕПА ФАРШИРОВАННАЯ.

Navets blancs farcis à l'espagnole.

Очистить какъ должно нужное число молодой галярепы, обровнять всѣ до одинаковой величины, выбрать средину гарнирною ложечкою, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою и закипятить, потомъ выбрать въ холодную воду и остудивъ, отлить на сито и оставить такъ, пока вода стечетъ вся; между тѣмъ обрѣзки, вынутые изъ средины галярепы, сложить въ кастрюлю, налить водою и посоливъ сварить до мягкости, потомъ отлить на друшлакъ, осушить отъ воды и изрубивъ мелко, сложить на масло въ кастрюлю, размѣшать, прибавить густой бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, солью и мускатнымъ орѣхомъ и нафаршировать онымъ галярепу, которую сложить на масло въ сотейникъ, залить немного бульономъ, прибавить рюмку малаги, немного соли, сахару и глясу и варить на легкомъ огнѣ, пока галярепа не упрѣетъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до надлежащей густоты, тогда выложить галярепу на блюдо, а сокомъ полить сверху.

89) ПУДИНЬГИ ИЗЪ ШПИНАТУ.

Pouding d'épinard.

Приготовить шпинатъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 195, сложить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровавъ на легкомъ огнѣ, размѣшать съ частицей муки, развести немного сливками и вбить яицъ сколько нужно, чтобы пудиньгъ былъ достаточно твердъ; для сего нужно сперва наслоить масломъ маленькую формочку, наложить

въ онную шпинату и поставить въ кипящую воду на паръ и сварить, когда пудиньгъ окажется мягкій, прибавить больше яицъ, а твердый развести немного сливками, потомъ сложить въ наслоенную масломъ форму для пудиньга; за полъ часа до отпуска поставить форму въ горячую на паръ и сварить до готовности предъ отпускомъ выложить на блюдо а средину наполнить приготовленнымъ шпинатомъ см. въ кн. 1, стр. 195, и полить сверху глясомъ.

90) АРТИШОКИ СЪ СОУСОМЪ ТОМАТОМЪ.

Fonds d'artichauts sauce tomate.

Приготовить артишоки и поступить во всемъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 189, предъ отпускомъ прибавляется въ соусъ по вкусу пюре изъ томатовъ. Если приготовляются однѣ низы или рѣпки изъ артишокъ, въ такомъ случаѣ пюре изъ томатовъ положить въ средину каждой, а соусомъ облить кругомъ на блюдѣ.

X.

61) БИСКВИТЪ АМЕРИКАНСКІЙ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Biscuit d'Iorc aux confitures.

Всыпать въ большую чашку одинъ фунтъ мелкаго сахару, вбить сорокъ желтковъ и положивъ немного лимонной цедры, мѣшать до тѣхъ поръ пока масса не поднимется; между тѣмъ взбить желѣзнымъ вѣнчикомъ бѣлки въ пѣну, до густаго состоянія, и когда будетъ готово положить въ массу фунтъ просѣянной картофельной муки, размѣшать и неостанавливаясь взбивать, класть по немногу въ массу бѣлковъ (до половины), потомъ положить все

вдругъ, размѣшать осторожно до гладкости, сложить въ наслоенную масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ для бисквита форму, поставить въ умѣренно-горячую печку на два часа, а когда будетъ готово вынуть, обвесть кругомъ краевъ формы ножемъ, выложить бисквитъ осторожно на сито и остудить: за 15 минутъ до отпуска, изрѣзать бисквитъ умѣренно тонкими пластами, каждый пластъ окропить мараскиномъ и наложивъ ровно вареньемъ, сложить бисквитъ въ первобытную форму, потомъ сложить на блюдо и подливъ пюре изъ красной смородины, или земляники, отпустить холоднымъ.

ПЮРЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Перебрать, ополоснуть въ водѣ и осушить на салфеткѣ нужное количество ягодъ, изъ бѣлой, красной или черной смородины, потомъ протерѣть деревянною ложкою сквозь частое сито въ каменную чашку пюре и всыпать мелкаго сахару столько, чтобы пюре было умѣренно густо, остудить въ холодномъ мѣстѣ и употреблять. Пюре изъ земляники, клубники, морошки, малины и прочихъ ягодъ, можетъ быть приготовлено подобнымъ же способомъ.

62) КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ ВАНИЛЬЮ, ЖАРЕНЫЙ ПО-НѢМЕЦКИ.

Crême-pâtissière à la vanille, grillée à l'allemande.

Размѣшать въ кастрюлѣ $^1/_4$ фун. сливочнаго масла, положить $^1/_2$ фун. мелкаго сахару, полъ ложки толченой ванили, 8 яичныхъ желтковъ, всыпать полфунта муки, развести полубутылкою сливокъ и мѣшать на плитѣ, пока закипитъ и загустѣетъ совершенно, тогда выложить на пло-

ское блюдо и застудивъ на льду, сдѣлать изъ онаго, по усмотрѣнію: четырехугольныя, продолговатыя, круглыя или на подобіе грушъ порціонныя штучки, обвалять каждую въ тертомъ хлѣбѣ и тщательно обровнять до одинаковой величины, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ: за 10 минутъ до отпуска опустить въ горячій фритюръ, изжарить до колера, выбрать на сито и осушивъ отъ жира, сложить на приготовленную на блюдѣ салфетку, посыпать мелкимъ сахаромъ и отпустить горячими.

63) ПИРОЖКИ ИЗЪ САХАРНАГО ТѢСТА СЪ ЗАВАРНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Petits gâteaux fourrés à la crême.

Пирожки изъ сахарнаго тѣста съ кремомъ выдѣлываются въ различномъ видѣ, величинѣ и формѣ, т. е., звѣздочками, восьмигранными, круглыми, овальными, четырехугольными, продолговатыми полумѣсяцами и т. п., однимъ словомъ, предоставляется вкусу и изобрѣтательности приготовляющаго, но во всякомъ случаѣ, приготовленіе не выходитъ изъ слѣдующаго опредѣленія: раскатать въ полмезиннаго пальца сахарное тѣсто, вырѣзать изъ онаго выемкою или ножемъ нужное число пирожковъ, сложить на подслоенный масломъ листъ, смазать каждый яйцомъ и вырѣзать тою же выемкою второй кружокъ, изъ котораго вынуть средину такъ, чтобы остался въ полпальца узенькій рантъ, который тотчасъ положить на сложенный на листъ пирожокъ и когда всѣ будутъ готовы, смазать ранты яйцомъ, поставить въ горячую печку, а когда испекутся, вынуть, налить въ средину каждаго заварнаго крема и остудить, потомъ убрать сверху

изъ конверта желеемъ, а ранты, цукатами или фруктами и отпустить на салфеткѣ.

САХАРНОЕ ТѢСТО.

Пропорція слѣдующая: $1/2$ фун. муки, $1/4$ фун. сахару, $1/8$ фун. масла, 4 яичные желтка и сливокъ сколько приметъ густота тѣста; выложить на столъ для пирожнаго просѣянную крупчатую муку, образовать изъ оной кружокъ, вбить въ средину желтки, положить сахаръ, масло и влить не много сливокъ, забирать постепенно ножемъ муку, пока вся не обратится въ умѣренно густое тѣсто, вымѣсить оное до гладкости, сложить на листъ, поставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, поступить нижеслѣдующимъ способомъ.

КРЕМЪ ЗАВАРНОЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Вбить въ кандитерскую кастрюлю, на каждые два пирожка, по одному желтку, всыпать на каждый желтокъ столовую ложку мелкаго сахару, полъ ложки сливокъ, немного мараскину и збивать желѣзнымъ веничкомъ на легкомъ огнѣ, пока кремъ не заварится до надлежащей густоты; когда будетъ готовъ, снять съ огня, прибавить по вкусу мараскина и продолжая сбивать, брать ложкою и наполнять средину пирожковъ такъ, чтобы кремъ былъ ровенъ съ краями.

64) ТАРТЛЕТЫ СЪ РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ.

Tartelettes de fruits.

Подслоить масломъ нужное число тартлетныхъ формочекъ, выложить оныя кружечками изъ сахарнаго тѣста и

насыпать зерномъ, испечь въ умѣренно-горячей печкѣ, а потомъ остудить; между тѣмъ приготовить фруктовъ или ягодъ, т. е., клубники, земляники, малины, вишенъ и сливъ безъ косточекъ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ и размѣшать, прибавить не много пюре изъ земляники, малины или смородины, см. стр. 224, когда тартлеты остынутъ, вычистить изъ средины зерна, наложить полно вышесказанными фруктами, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и сложить на блюдо, подлить остальное пюре. Любители для вкуса прибавляютъ въ пюре чайную ложку мараскина, киршвассера, кюрасо или бѣлаго рому.

65) МЕРИНЬГИ СЪ РОЗОВЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Méringues au confiture de rose.

Поставить въ кандитерской кастрюлѣ сиропъ изъ фунта сахару, и отдѣлить особо въ котелъ 10 бѣлковъ; когда въ половину сиропъ будетъ готовъ, взбить въ пѣну бѣлки до крутаго состоянія; а когда сиропъ начнетъ густѣть, то положить въ оный не много бѣлковъ, размѣшать хорошенько, прибавить еще бѣлковъ, вновь размѣшать, потомъ положить всѣ вмѣстѣ бѣлки и размѣшать осторожно до гладкости, поднимая снизу вверхъ, дабы бѣлки не опали и когда масса будетъ размѣшана, прибавить двѣ капли розовой эссенціи и выдѣлать меріньги обыкновеннымъ порядкомъ, испечь, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 287; между тѣмъ выложить на сито соотвѣтственное количество розоваго варенья и когда меріньги будутъ готовы; снимать съ бумаги по двѣ штуки и пробравъ нѣсколько въ срединѣ каждой чайною ложкою, наложить ва-

реньемъ, сложить вмѣстѣ горячими такъ, чтобы варенья не было вовсе видно; а когда будутъ готовы, сложить на салфетку и отпустить; сиропъ изъ варенья подать особо въ соусникѣ.

66) ТОРТЪ АНГЛІЙСКІЙ (SOUPE-ANGLAISE).

Soupe anglaise.

Приготовить и испечь тонкими кружками бисквитъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 262, приготовить фрукты и ягоды изъ слѣдующихъ: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, баргамоты, винограда, земляники, клубники, малины, смородины, апельсинъ или яблокъ, очистить, а которые надо варить, сварить въ сиропѣ, выбрать на сито и оставить до времени; приготовить заварной кремъ, см. стр. 226 и заварной глазуръ, см. кн. 1, стр. 274. За 20 минутъ до отпуска, влить на блюдо стаканъ мараскину, прибавить въ оный не много изъ сваренаго фруктовъ сиропу, размѣшать и приготовить тортъ слѣдующимъ способомъ: обмочить пластъ бисквита въ мараскинѣ, сложить на блюдо, смазать сверху заварнымъ кремомъ и наложить рядъ фруктовъ или ягодъ, потомъ обмочить въ мараскинѣ второй пластъ бисквита, положить на ягоды, смазать вновь кремомъ и наложивъ ягодъ или фруктовъ, продолжать такъ до предполагаемой вышины, потомъ залить сверху и кругомъ заварнымъ глазуромъ и украсивъ фруктами и ягодами сверху, отпустить. Приготовляющій долженъ все приспособить заблаговременно, т. е. обровнять до одинаковаго состоянія кружки изъ бисквита, нарѣзать фрукты для торта и для уборки онаго

сверху, дабы тортъ совершенно былъ готовъ въ 10 минутъ, чрезъ медленное приготовленіе и послѣ поправокъ, тортъ можетъ лишиться настоящаго вида и формы.

67) ПРОФИТРОЛИ СЪ ШОКОЛАДОМЪ.

Profitroles au chocolat.

Приготовить профитроли, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 204; между тѣмъ приготовить шоколадъ слѣдующимъ способомъ: истерѣть на теркѣ ¼ фунта шоколада, сложить въ кастрюлю, влить ложку молока и закипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда шоколадъ распустится, снять съ огня, прибавить не много сахару, вбить 4 желтка и развести молокомъ (однимъ стаканомъ), размѣшать, поставить въ горячую воду на паръ, покрыть крышкою и сверхъ крышки насыпать горячихъ угольевъ; когда шоколадъ загустѣетъ, снять съ пару, нафаршировать профитроли и заглясеровавъ оныя сиропомъ, отпустить на салфеткѣ.

68) ПРОФИТРОЛИ СЪ КРЕМОМЪ.

Profitroles à la crême.

Приготовить нужное количество тѣста для петишу, выдѣлать изъ онаго на листъ круглые пирожки, смазать яйцомъ и посыпать крупнымъ сахаромъ, испечь въ умѣренно-горячей печкѣ, когда будутъ готовы, вынуть и остудить, снять съ листа, прорѣзать съ боку отверзтіе, нафаршировать кремомъ (*), сложить на приготовленную на блюдѣ салфетку и подать.

(*) Кремъ заварной, приготовленный съ клеемъ или сливки збитыя, приготовляющій избираетъ по своему усмотрѣнію, см. оглавленіе.

69) ПИРОЖКИ (NOUGATS) ИЗЪ МИНДАЛЯ СО ВЗБИВКОЮ.

Petits nougats d'amandes à la crême fouettée.

Приготовить миндаль и сиропъ, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 221, и закармеливъ оный, поступить во всемъ, какъ сказано въ той же статьѣ, замѣнивъ большую форму маленькими.

70) ШАРЛОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ СЪ ФРУКТОВЫМЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Charlotte de pommes à la marmelade de fruits.

Очистить и изшинковать нужное количество хорошаго вкуса яблоковъ, сложить въ сотейникъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ и поставить на огонь, когда сварятся и сокъ выкипитъ совершенно, снять съ огня и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ, приготовить шарлотную форму и нарѣзавъ изъ бѣлаго безъ корки хлѣба, различной величины гренки, обмакивать каждый гренокъ въ растопленное масло, уложить красивымъ узоромъ низъ шарлотной формы маленькими гренками такъ, чтобы не было ни малѣйшей скважины, когда низъ будетъ готовъ, то обмакивать въ масло продолговатые гренки и обложить оными кругомъ бока; за 15 минутъ до отпуска размѣшать горячіе яблоки съ частью мармелада изъ фруктовъ и наложить онымъ полную форму, покрыть сверху обрѣзками отъ хлѣба и поставить въ горячую печку или въ жаръ, покрывъ сверху крышкою съ горячими угольями, а когда заколеруется какъ слѣдуетъ, снять съ огня, очистить и обвевъ ножемъ кругомъ края

формы, покрыть блюдомъ и повернувъ на рукахъ осторожно формою вверхъ, снять оную и подлить сыропъ изъ фруктовъ.

71) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Poudings de semoule à la marmelade.

Приготовить пудингъ изъ смоленскихъ крупъ какъ сказано въ кн. 1, стр. 210, и размѣшавъ окончательно съ бѣлками, разложить на подслоенныя масломъ и обсыпанныя тертымъ хлѣбомъ отъ шарлотныхъ формъ крышки и сложивъ на листъ, поставить въ горячую печку, когда будетъ готово, вынуть изъ печки и подрѣзавъ осторожно, выложить на бумагу, потомъ сложить всѣ вмѣстѣ и обровнявъ какъ слѣдуетъ, сдѣлать пудингъ слѣдующимъ способомъ: положить на блюдо немного мармелада (*), на который положить пластъ пудинга, смазать мармеладомъ, покрыть вторымъ пластомъ и продолжать такъ до предположенной вышины; между тѣмъ приготовить мериньги, какъ сказано въ кн. 1, стр. 286, сложить половину въ конвертъ, а остальною обмазать ровно верхъ и края, потомъ убрать изъ конверта мериньгами сверху и съ боковъ такъ, чтобы въ послѣдствіи можно было наложить въ промежутки желе изъ красной смородины, посыпать сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку, когда заколеруется убрать сверху желеемъ и подлить сиропа изъ красной смородины.

(*) Мармеладъ изъ фруктовъ приготовляющій избираетъ по своему усмотрѣнію, см. оглавленіе.

72) ПИРОГЪ (КРОКАНБУШЪ) ИЗЪ КАШТАНОВЪ СО ВЗБИВКОЮ.

Croque-en-bouche de marrons à la crême fouettée.

Испечь на сковородѣ съ солью каштаны, очистить отъ обѣихъ кожъ и, надѣвъ на деревянныя палочки, утвердить каждый въ опрокинутый друшлакъ или терку; между тѣмъ сварить изъ рафинада-сахара сыропъ для кармеловки фруктовъ см. кн. 1, стр. 300, когда будетъ готовъ сыропъ, снять на столъ и брать по одной палочкѣ изъ друшлака, обмакнуть каштанъ въ кармель и ставить палочку обратно на свое мѣсто, когда всѣ каштаны будутъ обкармелены, снять оные съ палочекъ на блюдо и обмакивая вновь въ сыропъ, клеить каштаны одинъ къ другому и формировать изъ онаго кроканбушъ, по предначертанному плану (для кроканбуша преимущественно избираются гладкія высокія формы, которыя должно наслоить не много прованскимъ масломъ), когда будетъ готовъ вынуть осторожно на сито, предъ отпускомъ приготовить збитыя сливки размѣшать съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ, наложить въ средину блюда повыше и покрыть оныя кроканбушемъ.

73) БИСКВИТЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Biscuits à l'allemande aux confitures.

Выпустить въ кандитерскую кастрюлю 12 цѣльныхъ яицъ, положить 1 фунтъ мелкаго сахару и збивать желѣзнымъ вѣничкомъ на легкомъ жару, пока масса не загустѣетъ, потомъ снять съ огня и продолжать збивать, а ко-

гда остынетъ положить полфунта муки, мелко рубленной цедры, размѣшать, выложить въ конвертъ и выпустить на бумагу обыкновенные бисквиты, которые посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить въ умѣренно-горячую печку, а когда будутъ готовы снять съ бумаги, положить варенья на нижнюю часть бисквитовъ и покрывъ вторымъ бисквитомъ, заглясеровать заварнымъ глазуромъ, осушить немного и отпустить на салфеткѣ.

74) ГРУШИ ГЛЯСОВАННЫЯ СЪ ЗАВАРНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Poires glacés à la crême.

Очистить цѣльными груши снаружи, выбрать гарнирною ложечкою зерна изъ средины и сваривъ въ сиропѣ до мягкости, выложить друшлаковою ложкою на сито, сиропъ же, въ которомъ варились груши, процѣдить въ кастрюлю, прибавить сахару и выварить оный до густоты, когда будетъ готовъ, положить груши въ сиропъ и оставить до времени; между тѣмъ приготовить заварной кремъ изъ каштановъ какъ сказано въ кн. 1, стр. 207, и поступить во всемъ, какъ сказано персики съ заварнымъ кремомъ въ той же статьѣ.

75) ШАРЛОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ.

Charlotte de poires.

Поступить какъ сказано шарлотъ изъ яблоковъ см. стр. 230, замѣнивъ яблоки грушами; для вкуса во время варки прибавляется, по усмотрѣнію, цедра лимонная, или апельсинная, ваниль ликерь или мармеладъ.

76) КОМПОТЪ ИЗЪ ВИШЕНЪ И ПЕРСИКОВЪ.

Compote de pêches et de cerises.

Очистить дозрѣлыя вишни отъ стебельковъ, выбрать косточки, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, размѣшать и поставить въ холодное мѣсто, чрезъ 10 минутъ посыпать вновь мелкимъ сахаромъ и продолжать посыпать, пока изъ соку не образуется умѣренной густоты сыропъ; между тѣмъ приготовить женвасное тѣсто какъ сказано въ кн. 1, на стр. 275 и сложивъ на подслоенный масломъ плафонъ, поставить въ горячую печку и когда въ половину будетъ готово, вынуть круглою выемкою столько пирожковъ сколько предположено подать персиковъ, изъ остальнаго женвасу вынуть большою круглою выемкою два кружка, одинъ оставить цѣльнымъ а изъ другаго кружка вынуть средину такъ, чтобы остался кругомъ рантъ шириною въ палецъ, поставить обратно въ печку, а когда испечется до готовности, сложить кружокъ на средину блюда, сверхъ онаго положить рантъ, маленькіе же пирожки разрѣзать каждый по поламъ, нижнюю часть оставивъ цѣльною, обложить кругомъ на блюдѣ, а у верхней вырѣзать по меньше выемкою средину такъ, чтобы остался подобно вышесказанному маленькій рантъ и положить на блюдѣ каждый кружокъ на свое мѣсто; приготовить пюре изъ свѣжей земляники или смородины какъ сказано на стр. 224, и когда все будетъ готово, окропить мараскиномъ пирожки на блюдѣ и наливъ въ средину каждаго по немного пюре, на большой кружокъ съ рантомъ, наложить вышесказанныя вишни безъ сыропа, а

на каждый маленькій по очищенному цѣльному персику, въ сыропъ изъ вишенъ прибавить немного мараскину и полить на блюдѣ фрукты.

77) ДАРІОЛИ ИЗЪ РИСА СЪ АБРИКОСАМИ.

Darioles de riz garnis d'abricots.

Приготовить даріоли изъ рису какъ сказано въ кн. 1, на стр. 214, и вынуть изъ средины каждаго кружка по немногу риса, а вмѣсто онаго положить мармеладу абрикоснаго, а сверхъ мармелада положить по цѣльному очищенному абрикосу и подлить сыропу.

78) ОМЛЕТЪ СУФЛЕ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Omelette soufflée aux confitures.

Выпустить въ кандитерскій котелъ 6 бѣлковъ, а желтки въ каменную чашку, положить 4 полныя столовыя ложки мелкаго сахара и мелко изрубленной цедры изъ одного лимона и мѣшать пока желтки не поднимутся; за 15 минутъ до отпуска взбить бѣлки въ пѣну какъ для бисквита и размѣшать съ желтками; между тѣмъ распустить на сковородѣ $^1/_8$ ф. масла и когда оно разогрѣется, вылить приготовленную массу, поставить въ горячую печку, и когда поджарится немного, вынуть, поднять ножемъ омлетъ, когда масса сырая опустится на низъ омлета, наложить варенье на одну половину онаго, а другую половину заворотить такъ, чтобы омлетъ казался на подобіе пирога, который посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать, переложить на блюдо и тотчасъ подавать за столъ. Если омлетъ приготовляется на серебряномъ блюдѣ, то должно перело-

жить оный въ половину готовымъ и допечь окончательно на блюдѣ въ печкѣ.

79) ТАРТЛЕТЫ СЪ ЯБЛОКАМИ И МЕРИНЬГАМИ.

Tartelettes de pommes garnies aux méringues.

Раскатать второе слоеное тѣсто въ половину мезиннаго пальца, вырѣзать изъ онаго круглою выемкою нужное число кружковъ и выложить ими наслоенныя масломъ тартлетныя формочки, остальное тѣсто смѣсить, раскатать вторично, вырѣзать такое же число кружковъ, которые сложить на листъ вмѣстѣ съ тартлетами и поставить въ холодное мѣсто; между тѣмъ очистить яблоки какъ слѣдуетъ изшинковать мелко, сложить въ сотейникъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, положить кусокъ цедры съ лимона и закипятивъ, варить пока яблоки не упрѣютъ, а сокъ выкипитъ совершенно, тогда снять съ огня, остудить и наложивъ полно тартлетныя формочки, смазать яйцомъ, покрыть кружками изъ слоенаго тѣста, обжать плотно края и смазавъ яйцомъ вторично, обрѣзать кругомъ ровно, поставить въ горячую печку, а когда испекутся, вынуть, выбрать изъ тартлетныхъ формочекъ и убрать сверху мериньгами изъ конверта такъ, чтобы въ послѣдствіи можно было въ промежутки положить желе, посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить въ вольно-горячую печку, когда заколеруются, вынуть и убрать сверху желеемъ.

80) ТОРТЪ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Tourte à la marmelade.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 212, замѣнивъ фрукты мармеладомъ.

81) ДАРІОЛИ ИЗЪ МИНДАЛЬНАГО ТѢСТА ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ.

Darioles d'amandes à la napolitaine.

Приготовить тѣсто изъ миндаля, какъ сказано въ статьѣ смотри пирогъ по-неаполитански въ кн. 1, стр. 211, и когда тѣсто на льду остынетъ, выложить на столъ, раскатать тонко, вырѣзать умѣренной величины выемкою кружечки, въ числѣ которыхъ для верха должны быть съ вынутою срединою, сложить на подслоенный масломъ листъ и испечь въ умѣренно-горячей печкѣ, когда будутъ готовы вынуть, сложить по пяти кружечковъ одинъ на другой и обровнять кругомъ, потомъ каждый кружечекъ перемазавъ мармеладомъ, прижимать плотно такъ, чтобы изъ пяти кружковъ образовался одинъ пирожокъ, который обмазать кругомъ мармеладомъ, сложить на блюдо и поступить такъ съ каждымъ до послѣдняго; предъ отпускомъ наложить сверхъ каждаго по цѣльному абрикосу, персику или сливѣ и подлить собственнымъ сыропомъ.

82) КОМПОТЪ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ГРУШЪ.

Compote de poires à la française.

Очистить цѣльными нужное количество хорошаго вкуса грушъ, выбрать изъ средины гарнирною ложкою зернушки, сварить въ сыропѣ до мягкости, потомъ выбрать на сито, а сыропъ процѣдивъ выварить до совершенной густоты, когда будетъ готовъ, положить въ оный груши, остудить и поступить во всемъ какъ сказано см. компотъ горячій изъ персиковъ кн. 1, стр. 202.

83) ВАФЛИ ПРОВИНЦІАЛЬНЫЯ.
Gaufres à la Provençale.

Распустить въ обширной кастрюлѣ $1/4$ ф. сливочнаго масла и мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, когда загустѣетъ и побѣлѣетъ, вбить по одному шесть желтковъ и продолжать мѣшать, а когда масса поднимется, всыпать $1/2$ ф. мелкаго сахару съ частію лимонной цедры, 12 столовыхъ ложекъ муки и размѣшавъ, положить постепенно збитые въ пѣну бѣлки, $1/2$ бутылки збитыхъ густыхъ сливокъ и размѣшавъ окончательно, поставить массу въ ледъ и испечь изъ оной вафли, какъ сказано въ кн. 2, стр. 134. Сливки збитыя съ сахаромъ подается въ соусникѣ особо.

84) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСА СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.
Croquettes de riz farcies aux confitures.

Перебрать и вымыть $1/2$ ф. рису, налить холодною водою и поставить на плиту, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю, налить вскипяченными сливкеми одною бутылкою, положить $1/8$ палочки ванили и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока рисъ разварится до мягкости и загустѣетъ, потомъ положить $1/8$ ф. сливочнаго масла, $3/8$ ф. мелкаго сахару и размѣшавъ, выложить на блюдо и остудить; между тѣмъ положить на сито назначенное для крокетовъ варенье и когда стечетъ сыропъ, совершенно, взять немного рису, скатать сперва въ шарикъ и сдѣлавъ отверстіе, положить въ средину варенье, потомъ катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ онаго продолговатый

крокетъ на подобіе груши, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, потомъ въ яйцѣ и хлѣбѣ и обровнявъ, держать въ холодномъ мѣстѣ, а когда придутъ за кушаньемъ опустить въ горячій фритюръ и изжарить до колера; когда же будутъ готовы выбрать друшлаковою ложкою на сито и осушивъ отъ жира салфеткою, посыпать мелкимъ сахаромъ и вложивъ стебельки изъ корицы, отпустить на салфеткѣ.

85) ПИРОЖКИ ИЗЪ СЛОЕНАГО ТѢСТА СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

D'artois à la marmelade de pommes.

Раскатать второе слоеное тѣсто въ доль, толщиною въ полпальца, разрѣзать по поламъ одну половину, сложить на листъ, смазать края яйцомъ, наложить ровно слой яблочнаго мармеладу, потомъ покрыть второю половиною, обжать плотно края кругомъ, и смазавъ яйцомъ, обозначить сверху тыломъ ножа продолговатые 4-хъ угольные пирожки и накорбовавъ каждый означенный кусокъ по своему усмотрѣнію, поставить въ горячую печку, а когда въ половину будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровавъ въ печкѣ какъ должно, вынуть, разрѣзать ножемъ по назначеннымъ мѣстамъ поставить обратно въ печку, снять, подчистить снизу и, уложивъ на салфетку, отпустить горячими.

86) ПУДИНГЪ ИЗЪ РИСА СЪ РАЗНЫМИ ЦУКАТАМИ.

Pouding de riz au cédrat de quatre fruits.

Перебрать, вымыть въ теплой водѣ и обланжирить $^1/_2$ ф. рису, когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложивъ обратно въ кастрюлю,

налить вскипяченными сливками и варить на легкомъ огнѣ пока рисъ упрѣетъ до мягкости, потомъ положить $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, $^1/_8$ ф. мелко нарѣзанныхъ разныхъ цукатовъ и $^1/_8$ ф. сливочнаго масла, закипятить все вмѣстѣ, размѣшать, снять съ огня, вбить въ горячее 6 штукъ желтковъ, а за полчаса до отпуска збить въ пѣну бѣлки, размѣшать и выложивъ въ наслоенную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, поставить въ горячую печку, а когда испечется выложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ.

87) ВАФЛИ ШВЕДСКІЯ.
Petites gaufres à la suédoise.

Вбить въ кастрюлю 4 цѣльныя яйца и 3 желтка, положить $^3/_8$ ф. мелкаго сахару съ толченою ванилью, $^1/_4$ ф. муки, размѣшать до гладкости и развести $^1/_2$ бутылкою сливокъ; между тѣмъ разогрѣть на огнѣ чугунную круглую доску для облатокъ и приготовить кусокъ бѣлаго воску, потомъ помазать доску воскомъ, вытерѣть мелкою солью до совершенной чистоты и разогрѣвъ, помазать вновь воскомъ, влить ложку массы и закрывъ плотно поставить на огонь, чрезъ 2 минуты поворотить и чрезъ $1^1/_2$ минуты снять съ огня, очистить кругомъ форму и отворивъ, снять осторожно облатку, сложить на сито, потомъ вновь смазать воскомъ, форму, разогрѣть и вливъ на горячую ложку массы, закрыть, поставить на огонь и продолжать печь до послѣдней, когда всѣ будутъ готовы, смазать каждую облатку немного мармеладомъ и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, сложить по парно такъ, чтобы мармеладъ не былъ

видѣнъ снаружи, потомъ класть по одной парной штукѣ въ облаточную форму, разогрѣть не много и прижать форму осторожно, отъ чего вафли слѣпются плотно поступить также съ остальными, потомъ сложить на салфетку, посыпать мелкимъ сахаромъ и толченою ванилью, отпустить теплыми.

88) ПИРОЖКИ МИНДАЛЬНЫЕ СЪ ЖЕЛЕ.

Petits gâteaux d'amandes à la gelée.

Обварить кипяткомъ въ кастрюлѣ $^1/_2$ ф. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля, очистить отъ шелухи, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія, потомъ развести немного бѣлками и положивъ $^3/_4$ ф. мелкаго сахару, растерѣть и разводить бѣлками постепенно до такой густоты, чтобы удобно было выпускать изъ конверта, потомъ приготовить на листъ нарѣзанную для пирожковъ бумагу и выложивъ изъ ступки въ бумажный конвертъ массу, выпустить сперва нужное число умѣренной величины кружечковъ, потомъ такой же величины и столько же колецъ и посыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить въ горячую печку, когда будутъ готовы, остудить, подрѣзать ножемъ и снять съ бумаги, потомъ намазать круглые пирожки желеемъ и наложить сверху кольцы, а когда всѣ будутъ готовы, въ средину каждаго положить фруктоваго желе, посыпать мелко изрублеными фисташками и отпустить.

89) ТАРЛЕТЫ ИЗЪ ГРУШЪ СЪ МЕРИНЬГАМИ.

Tartelettes de poires meringuées.

Поступить во всемъ какъ сказано тарлеты изъ яблокъ

съ мериньгами, см. стр. 236, съ однимъ лишъ измѣненіемъ, т. е. верхъ тартлета не покрывать тѣстомъ, а по испеченіи наложить сверху каждаго тарлета по свареной въ сыропѣ цѣлой грушѣ, см. компотъ кн. 1, стр. 283 и убравъ кругомъ мериньгами, заколеровать въ печкѣ и отпустить на салфеткѣ.

90) СУФЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ СЪ БЛИНАМИ.
Soufflé de framboises à la polonaise.

Очистить и протерѣть сквозь сито 2 ф. свѣжей или бутылку вареной, малины, поставить въ сторону; суфле же приготовить слѣдующимъ способомъ: положить въ кастрюлю $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, $^1/_4$ ф. картофельной муку и $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, размѣшать, развести одною бутылкою сливокъ и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, тогда вливать по немногу пюре изъ малины въ горячее суфле и мѣшать постоянно, а когда вся малина будетъ влита, прокипятить и свявъ съ огня вбить въ горячее 10 желтковъ, потомъ сбить бѣлки въ пѣну и положивъ въ суфле, размѣшать окончательно и поставить въ холодное мѣсто до времени; между тѣмъ приготовить массу на прозрачные блины какъ сказано въ кн. 1, стр. 261, и положивъ въ оную цедры изъ лимона съ малою частью мелкаго сахару, испечь на сковородѣ блины, потомъ подслоить масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ шарлотную форму, выложитч дно и кругомъ оной блинами, влить 2 ложки суфле, покрыть блиномъ, влить вторично суфле и покрывъ вновъ блиномъ, продолжать такъ пока форма не будетъ полна; за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ умѣренно горячую печ-

ку, а когда будетъ готово выложить на блюдо. Малиновый сиропъ или варенье подается въ соусникѣ особо.

XI.

61) КРЕМЪ СЪ КАРМЕЛЕМЪ И АНИСОМЪ.
Créme au caramel anisé.

Вбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $^3/_4$ ф. мелкаго сахару, развести бутылкою сливокъ и мѣшать на огнѣ пока начнетъ густѣть, тогда отставить на легкій огонь и продолжать мѣшать пока загустѣетъ совершенно (не заварить); между тѣмъ взять въ кандитерскую кастрюлю $^1/_4$ ф. сахару, налить немного водою и сварить густой сыропъ, когда будетъ готовъ положить лотъ сухаго аниса и варить на огнѣ пока сыропъ не обратится въ кармель желтаго цвѣта, тогда влить полчашки воды и закипятивъ вылить въ вышесказанный кремъ и процѣдить сквозь салфетку или частое сито, потомъ положить соотвѣтственное количество сваренаго осетроваго или другаго клею см. кн. 1, стр. 279, поставить на ледъ и мѣшать, когда начнетъ застывать прибавить полбутылки збитыхъ сливокъ и размѣшавъ окончательно, вылить въ форму и взастудить, а предъ отпускомъ обмакнувъ форму въ теплую воду, выложить на холодное блюдо. Многіе вмѣсто аниса употребляютъ ликеръ анизетъ заграничный, котораго кладется не болѣе столовой рюмки на форму.

62) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.
Glace d'abricots.

Сварить изъ $1^1/_2$ ф. сахару сиропъ, положить въ оный

1 ф. очищенныхъ абрикосовъ и закипятивъ, отлить на сито, сыропъ выкипятить до надлежащей густоты, а фрукты протерѣвъ сквозь частое сито, смѣшать съ сыропомъ, прибавить по вкусу лимоннаго и изъ собственныхъ косточекъ соку (*). За 1½ часа до отпуска слить въ форму и заморозить, какъ сказано въ кн. 1, стр. 220. Подается на постаментѣ порціонными формочками или тумбою изъ большой формы.

63) ЖЕЛЕ ЯРАЛАШЪ.
Gelée Jaralache à la russe.

Приготовить фруктоваго желе, нѣсколько разноцвѣтныхъ сортовъ на прим. апельсинное, барбарисовое, изъ анжелики, ананасное, вишневое, малиновое и лимонное см. оглавленіе: когда проба окажется достаточно крѣпка, вылить въ шарлотныя формы каждое желе особо и застудить, а желе лимонное держать въ холодномъ мѣстѣ полузастывшимъ; за 1½ часа до отпуска поставить назначенную для желе форму въ ледъ, а застывшее вышесказанное желе выложить изъ формъ на тарелки и изрѣзать правильно ломтиками, когда будетъ готово влить въ приготовленную форму лимоннаго желе немного, а когда начнетъ застывать положить въ оное разноцвѣтное желе безъ всякаго порядка, потомъ залить полузастывшимъ лимоннымъ желе, а когда застынетъ какъ слѣдуетъ положить вновь рядъ разноцвѣтнаго желе и заливъ лимоннымъ, продолжать такъ пока форма

(*) Абрикосные косточки столочь въ ступкѣ мелко, сложить въ маленькую кастрюлю, валить не много водою, закрыть плотно крышкою, закипятить, и давъ настояться, процедить и употреблять.

будетъ полна, застудить окончательно, выложить на холодное блюдо и подавать. Желе яралашъ можетъ быть приготовленъ съ ягодами и сваренными фруктами и со взбитымъ желе, равномѣрно для вкуса въ лимонне желе можно прибавить ликеры, мараскину киршвассеръ, бѣлаго рому и т. п.

64) КРЕМЪ СЪ ФИСТАШКАМИ.

Crême aux pistaches.

Ошпарить $^1/_8$ ф. миндаля сладкаго, 5 миндалинъ горькихъ и $^1/_4$ ф. фисташекъ, очистить каждое особо, изрубить мелко, миндаль сладкій съ горькимъ сложить въ кастрюлю положить 4 желтка и $^3/_4$ ф. толченаго сахару, размѣшать, развести полубутылкою сливокъ и заварить на легкомъ огнѣ до густоты, снять съ огня, остудить немного и положить свареннаго клею 3 лота, немного эссенціи изъ шпината и рубленные фисташки, потомъ поставить на ледъ и мѣшать а когда начнетъ застывать, положить взбитыхъ сливокъ столько, сколько клей позволитъ, выложить въ форму, застудить и выложивъ на холодное блюдо отпустить.

65) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА.

Glacé de pain de seigle.

Приготовить гренки изъ 1 ф. чернаго хлѣба, и поджарить на ростѣ до колера; между тѣмъ закипятить въ кастрюлѣ $1^1/_2$ бутылки воды и положивъ въ оною 1 золотникъ сухаго тмину, вышесказанные гренки, и давъ настоятся подъ крышкою до колера, слить воду въ кастрюлю прибавить $1^1/_2$ ф. сахару, закипятить, а когда сыропъ будетъ готовъ, снять съ огня, положить изъ 4 лимоновъ цедру и выжавъ изъ оныхъ сокъ, процѣдить въ форму для мороженаго

го, а за $1^1/_2$ часа до отпуска вертеть и мѣшать до замерзлости далѣе поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 220.

66) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНИСА.

Gelée d'anis

Въ приготовленное желе изъ лимоновъ, влить столовую рюмку ликера анисоваго заграничнаго; за неимѣніемъ же оной вскипятить въ сыропѣ 1 лотъ сухаго анису и процѣдивъ сквозь салфетку, влить по вкусу въ желе, прибавить столовую ложку бѣлаго рому, далѣе поступить какъ сказано желе изъ лимоновъ.

67) КРЕМЪ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Crême d'ananas.

Взять въ большую кастрюлю, 3 лота свареннаго осетроваго клею, положить $^3/_4$ ф. мелкаго сахару и немного пюре изъ ананасовъ и мѣшать на льду до тѣхъ поръ пока начнетъ застывать, потомъ положить взбитыхъ въ пѣну сливокъ столько, сколько позволитъ клей и застудить какъ слѣдуетъ, а предъ отпускомъ выложить на холодное блюдо и подлить ананаснаго сыропу.

68) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ БЕРГАМОТОВЪ.

Glace de bergamotte.

Поступить во всемъ какъ сказано: мороженое изъ абрикосовъ см. стр.

69) ЖЕЛЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Gelée de prunes.

Приготовить сыропъ для желе какъ сказано въ кн. 1 стр. 301 и раздѣлить оный въ двѣ кострюли, потомъ опустить въ кипятокъ назначенныя для желе сливы, когда ко-

жица на сливахъ лопнетъ, выбрать на сито очистить отъ верхней кожицы и очистки эти положить въ одну кастрюлю въ сыропъ, изъ сливъ же выбрать косточки и положивъ въ другой сыропъ закипятить, когда сливы будутъ готовы, выбрать на сито, а сыропъ слить въ сыропъ съ очистками, положить мелко изтолченыя косточки, прибавить цедры съ двухъ лимоновъ и по вкусу изъ оныхъ соку и процѣдивъ сквозь салфетку, поступить какъ сказано въ кн. 2 на стр. 268.

70) МЕРИНЬГИ ВЪ КРЕМѢ.

Méringues à la crême à l'anglaise.

Отдѣлить отъ 3-хъ яицъ бѣлки въ кандитерскую кастрюлю, взбить оные въ пѣну и заварить сыропомъ (изъ $1/2$ ф. сахару съ частію толченой ванили) мериньгу, какъ сказано на стр. 227, когда масса будетъ размѣшана до гладкости, брать столовою ложкою и опустить въ кипящее въ сотейникѣ молоко мериньгу и когда всѣ будутъ выложены вскипятить подъ крышкою, а когда сварится выбрать на сито и остудить; между тѣмъ отдѣлить въ кастрюлю 6-ть желтковъ, положить $1/2$ ф. мелкаго сахару, $1/2$ палочки ванили, развести бутылкою сливокъ и заварить на плитѣ, постоянно мѣшая до густоты, потомъ снять съ огня, отлить въ кастрюли особо три столовыя ложки, а въ остальное положить три лота свареннаго осетроваго клею, процѣдить сквозь салфетку и поставить въ формочкѣ на ледъ пробу; за часъ до отпуска, когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, налить онаго немного въ форму и поставить на ледъ; остальной же держать полузастывшимъ,

когда въ формѣ кремъ застынетъ, наложить рядъ сваренныхъ и остуженныхъ мерингъ, залить полузастывшимъ кремомъ, а когда застынетъ наложить вновь рядъ меринговъ, налить полну кремомъ и застудивъ какъ быть должно, выложить на блюдо и отпустить.

Холодный соусъ изъ этого же заварнаго крему подать особо въ соусникѣ, который приготовить слѣдующимъ способомъ: процѣдить въ кастрюлю 3 ложки завареннаго крему, размѣшать, положить рюмку хорошаго мараскину, немного мелкаго сахару и $^1/_4$ бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать и вылить въ соусникъ.

71) МОРОЖЕНОЕ (СУФЛЕ) ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.
Soufflée d'abricots glace.

На фунтъ густаго сыропа, положить фунтъ маремаладу изъ свѣжихъ абрикосовъ безъ сахара, немного эссенціи изъ абрикосныхъ косточекъ, пропустить сквозь сито два сырые яичные бѣлка и размѣшать, влить въ заправленную для мороженаго форму, мѣшать лопаткою постоянно, пока мороженое поднимется, потомъ выложить въ обложенную бумагою тумбу и засыпавъ льдомъ и солью оставить въ ономъ съ $^1/_2$ часа, когда придутъ за кушаньемъ, выложить на салфетку и обложить мериньгами. Это мороженое замораживается въ тумбѣ, но большею частію подается натурально.

72) ЖЕЛЕ МАССЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ ВЪ АРБУЗѢ.
Gelée macédoine de fruits, dans un melon d'eau.

Разрѣзать назначенный арбузъ пополамъ, вынуть осто-

рожно средину и выбравъ изъ оной зернушки, изрѣзать ломтиками, сложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто; остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ средины, выложить въ чашку и пересыпавъ мелкимъ сахаромъ, оставить до времени; между тѣмъ приготовить желе съ разными фруктами, какъ сказано въ кн. 1, стр. 221, прибавить къ фруктамъ изрѣзанный ломтиками арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза; когда проба желе застынетъ на льду, положить очищенный арбузъ въ ледъ, налить немного желе, а когда начнетъ застывать, положить рядъ фруктовъ, залить вновь полузастывшимъ желе и продолжать такъ, пока арбузъ не будетъ полонъ, застудить какъ слѣдуетъ и отпустить на салфеткѣ. Приготовляющій долженъ здѣлать заблаговременно желе, чтобы можно было положить клею сколько требуетъ самый нѣжный желе.

73) ЯРАЛАШЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ СЪ КРЕМОМЪ.

Crême (Jaralache) aux fruits à la russe.

Приготовить фрукты и ягоды, см. желе, въ кн. 1, стр. 221, выбрать вареныя фрукты изъ сиропа въ каменную чашку, а ягоды осушить на ситѣ, сложить вмѣстѣ, пересыпать не много мелкимъ сахаромъ, влить маленькую рюмку мараскину, и остудить на льду; между тѣмъ приготовить полъбутылки взбитыхъ сливокъ и 3 золот. свареннаго осетроваго клею, клей вылить въ соразмѣрную кастрюлю, положить полфунта мелкаго сахару, размѣшать со взбитыми сливками и поставить на ледъ пробу, когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, класть въ оный постепенно фрук-

ты безъ сиропу и размѣшавъ, выложить въ шарлотную форму и застудить какъ должно; а когда придутъ за кушаньемъ, выложить на холодное блюдо. Оставшійся сиропъ изъ подъ фруктовъ процѣдить въ кастрюлю, размѣшать со взбитыми сливками, прибавить для вкуса (если окажется нужнымъ) мараскину и влить въ соусникѣ особо.

74) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧАЯ.
Glace de thé.

Положить въ чайникъ чайную ложку желтаго, столько же обыкновеннаго и половину ложки зеленаго чая, влить стаканъ кипятку и оставить въ тепломъ мѣстѣ до времени; отбить въ умѣренную кастрюлю шесть бѣлковъ, положить полтора фунта мелкаго сахару, размѣшать и развести бутылкою сливокъ, поставить на легкій огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, пока начнетъ густѣть (не заварить), тогда отставить на край плиты, поднять на лопатку, и если съ оной не будетъ стекать мороженое до чиста, то значитъ мороженое готово, потомъ снять съ огня на холодное мѣсто и продолжать мѣшать; когда остынетъ, процѣдить сквозь сито, прибавить по вкусу процѣженной эссенціи изъ чая и сливъ въ заправленную для мороженаго форму, свертѣть, какъ сказано, см. мореженое абрикосное, стр. 243.

75) ЖЕЛЕ ВЗБИТОЕ ПО-РУССКИ.
Mousse de fruits à la russe.

Приготовить желе изъ фруктовъ или ягодъ, по собственному усмотрѣнію, процѣдить оное въ обширную кастрюлю и взбивать деревяннымъ веничкомъ въ холодномъ

мѣстѣ, пока желе не обратится въ густую массу, потомъ поставить на ледъ и продолжать взбивать; а когда начнетъ застывать, слить въ форму для желе и застудить какъ должно, выложить на блюдо и отпустить. Взбитое желе можетъ быть приготовляемо разнаго цвѣта и убирается форма со всевозможною отчетностью, для чего употребляются фруктовое желе, бламанже, цукаты, фрукты и ягоды.

76) КРЕМЪ ИЗЪ БАРБАРИСА.
Crême d'épines-vinettes.

Перебрать и вымыть 1 фунтъ барбариса, сложить въ кандитерскую кастрюлю, влить не много сиропу и сварить на большомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, протерѣть сквозь частое сито мармеладъ, сложить въ кастрюлю, положить мелкаго сахару столько, чтобы пюре лишилось своей остроты, размѣшать, прибавить въ холодное пюре 3 лота свареннаго клею и полбутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать вновь и поставить на ледъ въ маленькой формочкѣ пробу и когда оная окажется достаточно крѣпкою, вылить въ форму, застудить и поступить далѣе вышесказаннымъ способомъ.

77) МОРОЖЕНОЕ КЛУБНИЧНОЕ.
Glace de fraises.

Приготовляется способомъ указаннымъ въ кн. 1, на стр. 134, см. мороженое земляничное и когда будетъ готово выложить ложкою на приготовленное холодное съ салфеткою блюдо, многіе для лучшаго колера закрашиваютъ кошенилью, но это допускается въ самомъ маломъ количествѣ т. е. каплями.

78) ЖЕЛЕ ИЗЪ МАЛИНЫ.

Gelée de framboises.

Сварить изъ однаго фунта сыропъ для желе и когда очиститься оный совершенно, положить фунтъ отборныхъ ягодъ, закипятить, потомъ снять съ огня, вылить въ каменную чашку, положить цедру изъ двухъ лимоновъ и по вкусу изъ оныхъ сокъ, а когда остынетъ положить вымытой безъ клею бумаги и процѣдивъ сквозь растянутую на ножкахъ стула салфетку (*), положить 4 лота осетроваго свареннаго клею, влить въ маленькую форму ложку желе, поставить на ледъ и когда проба застынетъ какъ должно, вылить въ большую для желе форму, застудить на льду, а предъ отпускомъ обмакнуть въ теплую воду, выложить на холодное блюдо, обложить кругомъ компотомъ изъ фруктовъ или ягодъ и отпустить. Раннюю оранжерейную малину можно класть цѣльными ягодами въ желе, которыя должны быть тщательно перебраны и ополоснуты въ холодной водѣ.

79) КРЕМЪ АНГЛО-ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ФРУКТАМИ.

Crême anglo-française aux fruits.

Приготовить кремъ лейзенованный какъ сказано въ кн. 1, на стр. 224, положить осетроваго клею, процѣдить сквозь сито, поставить на ледъ въ маленькой формочкѣ пробу; между тѣмъ приготовить и испечь бисквитъ какъ сказано въ кн. 1, на стр. 262, приготовить разныхъ фруктовъ и ягодъ по собственному усмотрѣнію, фрукты под-

(*) Пропускается нѣсколько разъ, пока желе сдѣлается совершено чистымъ.

лежащія варенію, сварить въ жидкомъ сыропѣ, осушить на ситѣ и поставить въ холодное мѣсто, ягоды перебрать и всполоснувъ въ холодной водѣ, положить вмѣстѣ съ фруктами; за часъ до отпуска когда кремъ окажется достаточно крѣпкимъ, изрѣзать бисквитъ правильными филеями и, приготовивъ шарлотную форму, поставить оную въ ледъ, потомъ обмакнувъ каждый пластъ бисквита въ мараскинъ, выложить на рединѣ дно шарлотной формы, влить немного крему и застудить, сверхъ крему наложить рядъ фруктовъ, покрыть обмоченнымъ въ мараскинѣ бисквитомъ залить вновь кремомъ и продолжать такъ, пока форма наполнится, а когда застынетъ выложить на холодное блюдо и въ свое время отпустить.

80) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ.

Glace de marrons.

Приготовить мороженое какъ сказано въ кн. 1, стр. 219, см. пудингъ изъ каштановъ, когда будетъ въ половину готово, влить стаканъ мараскину, положить постепенно $^1/_2$ бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшавъ до гладкости, вертѣть пока мороженое совершенно не будетъ готово.

81) ЖЕЛЕ ИЗЪ ПЕСИКОВЪ.

Gelée de pêches.

Поступить во всемъ какъ сказано желе изъ сливъ, см. стр. 246.

82) КРЕМЪ СЪ КЛУБНИКОЮ.

Crême de fraises.

Перебрать $1^1/_2$ ф. клубники и ополоснувъ оную въ водѣ, половину коей протерѣть сквозь частое сито, сложить

въ кастрюлю, прибавить $1/2$ ф. мелкаго сахару, 3 лота свареннаго клею, размѣшать на льду, а когда начнетъ застывать, положить постепенно $3/4$ бутылки взбитыхъ сливокъ, поставить въ формочкѣ на ледъ пробу, а когда оная застынетъ, положить остальные ягоды, размѣшать, вылить въ форму, застудить и въ свое время отпустить.

83) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ВИННЫХЪ ЯГОДЪ.

Glace de figues.

Вымыть въ теплой водѣ 1 ф. винныхъ ягодъ, сложить въ кастрюлю, налить немного сыропомъ и разварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ истолочь и протерѣть сквозь частое сито, прибавивъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, $1/2$ бутылки вина мускатъ-люнелю, по вкусу соку изъ лимоновъ, протерѣть сквозь сито вторично и развести водою до такой пропорціи, чтобы мороженое не было снѣжно, слить въ форму и поступить далѣе какъ сказано на стр. 243, см. мороженое изъ абрикосовъ.

84) ЖЕЛЕ ИЗЪ МОРОШКИ.

Gelée de framboises blanches.

Желе это приготовляется по способу, означенному на стр. 252, см. желе изъ малины.

85) КРЕМЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Crême d'oranges.

Отвѣсить въ кускѣ $1/2$ сахару, истерѣть наономъ изъ 5-ти апельсиновъ верхнюю цедру, потомъ истолочь, и сложить въ обширную кастрюлю; апельсины очистить какъ должно, вырѣзать изъ перепонокъ мягкія части безъ жилъ и сѣменъ, изъ остальныхъ частицъ выжать сокъ въ кастрю-

лю, гдѣ мелкій сахаръ, процѣдить 3 лота свареннаго осетроваго клею, размѣшать съ приготовленнымъ съ цедрою сахаромъ и остудивъ немного, положить $^3/_4$ бутылки густыхъ взбитыхъ сливокъ, а когда проба на льду застынетъ, положить очищенные апельсины, размѣшать, вылить въ форму и поступить далѣе какъ сказано кремъ баварскій, см. въ кн. 1, стр. 217.

86) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ДЫНИ.

Glace de melon.

Разрѣзать по поламъ дозрѣлую дыню, вычистить семена изъ средины и изрѣзавъ въ ломтики, истерѣть мягкую часть на теркѣ, пересыпать не много мелкимъ сахаромъ, протерѣть сквозь частое сито, развести густымъ сыропомъ (полагая на фунтъ сахару фунтъ пюре) и снабдивъ по вкусу сокомъ изъ лимоновъ, слить въ заправленную для мороженаго форму; далѣе же поступить какъ сказано на стр. 244, см. мороженое изъ абрикосовъ.

87) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЖЕЛТАГО ЧАЮ.

Gelée de thé jaune.

Приготовить и очистить лимонное желе, какъ сказано въ кн. 2, на стр. 219, положить въ маленькій чайникъ 2 чайныя ложки желтаго чаю, влить $^1/_2$ стакана кипящей воды и настоять какъ слѣдуетъ, когда лимонное желе будетъ готово, влить въ оное эссенцію изъ чая, и поступить далѣе какъ сказано въ той же статьѣ, см. желе лимонное.

88) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ МОРОШКИ.

Glace de framboises blanches

Протерѣть сквозь частое сито $1^1/_2$ ф. очищенной спѣ-

лой морошки, развести густымъ сыропомъ изъ 1½ ф. сахару, снять съ 3-хъ лимоновъ цедру и снабдивъ изъ оныхъ по вкусу сокомъ, протерѣть вторично сквозь частое сито, потомъ слить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго, поступивъ далѣе какъ сказано на стр. 244.

89) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Glace de groseilles noires.

Сварить изъ 1½ ф. сахару густой сыропъ для мороженаго, положить въ оный одинъ фунтъ очищенной черной смородины, закипятить и процѣдивъ сквозь частое сито, выжать сыропъ до совершенной сухости, потомъ срѣзать съ двухъ лимоновъ верхнюю цедру, выжать изъ оныхъ по вкусу сокъ, влить въ заправленную форму ложку сыропу и заморозить, когда мороженое окажется не снѣжно и не жирно (*), слить въ форму и поступить далѣе какъ сказано на стр. 244, см. мороженое изъ абрикосовъ.

Мороженое приготовляется изъ заготовленной въ бутылкахъ черной смородины, весною для лучшаго вкуса прибавлять можно эссенцію изъ свѣжаго листа отъ черной смородины, т. е. залить кипяткомъ листъ, дать настояться и употреблять.

90) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Glace de prunes.

Поступить какъ сказано мороженое изъ абрикосовъ.

(*) Въ снѣжное прибавить густаго сыропу, и въ жирное холодной воды.

ЗАКУСКИ.

СОТЕ ИЗЪ ГУСИНЫХЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ШАПИНЬОНАМИ.

Очистить и вырѣзать желчъ изъ назначенной для закуски гусиной печенки, изрѣзать маленькими ломтиками, сложить на растопленное въ крышкѣ отъ шарлотной формы масло, посолить, посыпать не много толчеными пряностями и запасеровать, когда будетъ готово, полить краснымъ соусомъ, переложить съ крышкою на тарелку и тотчасъ подать на столъ.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Приготовляются подобно сказаному выше, см. соте изъ печенокъ.

ПУДИНГЪ ХОЛОДНЫЙ ИЗЪ ДИЧИ.

Оставшійся отъ обѣда пудингъ изъ дичи, застудить на льду и изрѣзавъ въ тонкіе ломтики, сложить на тарелку, обложить крутонами изъ ланспику, или рубленымъ ланспикомъ.

ТЕЛЯТИНА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число продолговатыхъ гренковъ, смазать масломъ, положить сверху оныхъ по ломтику жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ и окропивъ растопленнымъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ.

ХОЛОДНАЯ КОРЮШКА СЪ СОУСОМЪ.

Очистить какъ должно нужное число маленькой корюшки, прорѣзать спину и вынувъ кости, сложить коль-

цеобразно на растопленное масло въ сотейникѣ и изжарить въ печкѣ, когда будутъ готовы, снять на тарелку, остудить и залить холоднымъ соусомъ пикантомъ.

УСТРИЦЫ НАТУРАЛЬНО.

Свѣжепривозныя устрицы, подаются натурально съ разрѣзанымъ по поламъ лимономъ; въ началѣ снять верхнюю половинку раковины и если устрица окажется съ соринками и потянута зеленоватою влагою, то опустивъ оную въ холодную воду съ раковиною, тотчасъ вынуть и встрехнувъ до суха, сложить на блюдо, положить разрѣзанный лимонъ и подавать.

УСТРИЦЫ НА РАКОВИНАХЪ, СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Вскрытые устрицы, подрѣзать на раковинѣ, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, сложить съ раковинами на листъ, поставить въ горячую печку и когда заколеруется немного, сложить съ раковинами на блюдо и подавать горячими; приготовляющій не долженъ пережарить.

ШЕМАЯ ДОНСКАЯ.

Очистить какъ слѣдуетъ шемаю и изрѣзавъ оную кусочками, сложить на тарелку въ цѣломъ видѣ и подавать безъ всякой подливки.

ИКРА ИЗЪ СТЕРЛЯДЕЙ, МАЛОСОЛЬНАЯ.

Вынуть изъ стерляди икру мешечкомъ, пропустить осторожно въ каменную посуду сквозь опрокинутую терку или рѣшето такъ, чтобы зерна икры осталисъ цѣлыми, потомъ посолить по вкусу, сухою мелкою солью, съ части-

цами толченаго бѣлаго перца, размѣшать деревянною лопаточкою и поставить на ледъ покрытою; употреблять же можно чрезъ 4 часа, если икра должна быть подана на другой день, въ такомъ случаѣ соль кладется въ меньшей пропорціи.

ИКРА КРАСНАЯ.

Употребляется изъ слѣдующихъ рыбъ: сиговъ, окуней, щукъ, форелей и судаковъ; лучшая же икра изъ сиговъ, которую приготовить слѣдующимъ способомъ: выбрать осторожно изъ рыбы икру, дабы не прорвать желчи и верхней плевы, опустить оную въ холодную воду и выбравъ тотчасъ на сито, прорвать деревянной лопаточкой плеву и отдѣлять оную постепенно, такъ, чтобы жилки и перепонка были совершенно отдѣлены, потомъ умѣренно посолить и размѣшавъ деревянною лопаткою, сложить въ каменную посуду и оставить въ холодномъ мѣстѣ до другаго дня, потомъ размѣшать и прибавить по вкусу соли, перцу, рубленаго луку и оставить еще на 24 часа; икра красная уступаетъ вкусомъ и мягкостію икрѣ осетровой, но придавъ ей вкусу толчеными пряностями и рубленою зеленью, любители съ удовольствіемъ оную употребляютъ; многіе для изгнанія горечи обливаютъ икру на ситѣ кипяткомъ, которую можно чрезъ 2 часа употреблять, но отъ кипятку икра дѣлается твердою.

СЫРТЫ НОВГОРОДСКІЕ ЖАРЕНЫЕ.

Намочить въ пивѣ или молокѣ назначенные для закуски сырты, на 15 минутъ, потомъ вынуть, сложить на

ростъ и разогрѣвъ на горячихъ угольяхъ, сложить на теплую тарелку.

СЕЛЕДКИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ.

Поступить какъ сказано въ кн. 1, стр. 254.

ХРУСТАДЫ СЪ ЖАРЕНЫМИ КИЛЬКАМИ.

Приготовить изъ бѣлаго хлѣба нужное число хрустадовъ, на подобіе продолговато-четыреугольныхъ крутоновъ съ надрѣзанными краями, обжарить оные на маслѣ и вынувъ средину, сложить на тарелку и сверхъ каждаго положить обжареныя на сковородѣ кильки.

ФИЛЕ ИЗЪ АНЧОУСОВЪ СЪ ОЛИВКАМИ.

Вырѣзать изъ зеленой оливки косточку, нафаршировать оную масломъ изъ анчоусовъ, обровнять въ первобытный видъ, сложить на приготовленную изъ бѣлаго хлѣба тартинку и обложивъ кругомъ филеями изъ анчоусовъ, переложить на тарелку и когда всѣ будутъ сдѣланы, заглясеровать глясомъ и подать холодными.

ТАРТИНЫ СЪ ГРЫБАМИ.

Поступить во всемъ какъ сказано тартины изъ яицъ, см. въ кн. 1, стр. 256, употребивъ при этомъ вареные и мелко изрубленные грыбы.

ЩУКА ХОЛОДНАЯ.

Приготовленная фаршированная щука, какъ сказано въ кн. 1, стр. 155, можетъ быть подаваема для закуски холодною, которую должно изрѣзать ломтиками, сложить на тарелку и обложить застывшимъ собственнымъ бульономъ.

ЯЗЫКЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Свареный языкъ очистить, изрѣзать ломтиками, сложить на тарелку и полить откипяченнымъ краснымъ соусомъ съ рублеными шампиньонами.

ТАРТИНЫ СЪ СЕЛЕДКОЮ И ЯБЛОКАМИ.

Приготовить селедку съ яблоками какъ сказано въ кн. 1, стр. 255, и разложивъ оную на тартины изъ бѣлаго хлѣба, сложить на тарелку и отпустить.

ТАРТИНЫ ИЗЪ ПОЧЕКЪ СЪ КАРНИШОНАМИ.

Изжарить на маслѣ до готовности телячьи почки, потомъ изрѣзать оныя ломтиками, сложить на приготовленныя изъ бѣлаго хлѣба тартины и окропивъ масломъ, въ которомъ почки жарились, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить вновь масломъ, заколеровать въ печкѣ, сложить на тарелку и подлить собственнаго соку.

ФИЛЕ ИЗЪ НАВАГИ СЪ СОУСОМЪ ПИКАНТОМЪ.

Снять съ очищенныхъ навагъ нужное количество филеевъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и запасеровать до готовности, потомъ снять на тарелку и остудить; между тѣмъ приготовить соусъ пикантъ, см. стр. 121, и когда филе остынутъ, обмакивать по одному въ соусъ и складывать обратно на тарелку, а когда всѣ будутъ готовы, посыпать рублеными карнишонами и переложивъ на другую тарелку, подавать.

ФИЛЕ ИЗЪ КОПЧЕНАГО ГУСЯ НАТУРАЛЬНО.

Вырѣзать съ копченаго гуся филеи, нарѣзать лом-

тиками, сложить правильно на тарелку, подать безъ подливки.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ НА РОСТѢ.

Изрѣзать въ тонкіе ломтики, назначенную для закуски часть сырой ветчины, обмакнуть каждый кусочекъ въ масло, сложить на ростъ и обжаривъ на угольяхъ, переложить на тарелку и полить соусомъ для бивстекса, см. въ кн. 1, стр. 299.

СЕМГА ЖАРЕНАЯ НА РОСТѢ.

Поступить въ точности вышесказаннымъ порядкомъ.

ФОРШМАКЪ ИЗЪ ДИЧИ.

Поступить, какъ сказано форшмакъ изъ телятины, см. въ кн. 2, на стр. 284.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ.

См. кн. 1, стр. 251.

ТАРТИНЫ ИЗЪ СЫРТОВЪ.

Приготовить какъ сказано выше, см. хрустады изъ килекъ.

БАЛЫКЪ ОСЕТРОВЫЙ ЖАРЕНЫЙ НА РОСТѢ.

Изрѣзать тонкими ломтиками назначенную для закуски часть балыка, обмочить въ прованское масло, сложить на ростъ и обжаривъ на горящихъ угольяхъ, сложить на тарелку и подать тотчасъ за столъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ МИНОГЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба тартины, смазать оныя холоднымъ соусомъ прованскимъ, а сверху наложить очищенныя миноги и посыпать рубленымъ шарлотомъ.

КАНАПЕ СЪ ТЕЛЯЧЬИМЪ ЛИВЕРОМЪ.

Вымыть въ холодной водѣ телячій ливеръ, печенку запасеровать на приготовленномъ заблаговременно обжаренномъ свиномъ шпикѣ съ лукомъ, легкое и сердце сложить въ кастрюлю, налить водою и посоливъ, варить на огнѣ подъ крышкою до совершенной мягкости, когда оба предмета будутъ готовы, изрубить мелко каждое особо, и сложить въ одну кастрюлю, размѣшать, снабдить по вкусу толчеными пряностями, прибавить ложку вкуснаго соуса и нафаршировать онымъ обжаренныя изъ бѣлаго хлѣба канапе; за 5 минутъ до отпуска посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ и подать горячими.

ДЫНЯ МАРИНОВАННАЯ.

Подается правильно-нарѣзанными ломтиками на тарелкѣ безъ всякихъ соковъ.

РЕДИСЪ МАРИНОВАННЫЙ.

Очистить молодой грядной редисъ, имѣющій черную наружную кожу, изрѣзать тонкими ломтиками, посолить и сложивъ на тарелку, оставить такъ полтора часа, а когда сокъ изъ редисы выйдетъ, сцѣдить и замариновавъ уксусомъ и praванскимъ масломъ употреблять.

СЫРЪ АМЕРИКАНСКІЙ.

Поступить какъ сказано, см. сыръ швейцарскій.

КУКУРУЗА МАРИНОВАННАЯ.

Маринованную кукурузу приготовить способомъ, ука-

заннымъ въ кн. 1, на стр. 288, выложить на тарелку для закуски и полить не много прованскимъ масломъ.

КАШТАНЫ ЖАРЕНЫЕ.

Приготовить и испечь въ соли каштаны, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 277, и поступить во всемъ какъ сказано въ той же статьи, см. печеные каштаны.

ТАРТИНЫ СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ ТОМАТАМИ.

Приготовить помдоры фаршированные, какъ сказано въ кн 1, стр. 190, по желанію подавать можно холодныя.

СПАРЖА МАРИНОВАННАЯ.

Очищенную и сваренную въ соленой водѣ до мягкости крупную спаржу (однѣ головки), замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ съ частью рубленой зелени.

ГОЛОВА СВИНАЯ.

Снять съ костей мягкія части очищенной свиной головы, сложить въ кастрюлю, налить водою, поставить на плиту, когда закипитъ, выбрать въ холодную воду и вымывъ до чиста, изрѣзать правильно четырехугольными кусочками, сложить въ кастрюлю, положить букетъ изъ зеленаго луку и петрушки, не много пряностей и соли, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, поставить на плиту и закипятивъ, покрыть крышкою и поставить въ горячую печку, а когда упрѣетъ до мягкости и бульонъ выкипитъ до густоты, выбрать букетъ и пряности, а головизну переложить въ форму, залить собственнымъ бульономъ (безъ жиру) и застудивъ на льду,

выложить на столъ, изрѣзать порціонными ломтиками, сложить на тарелку и полить уксусомъ и прованскимъ масломъ съ частью рубленой зелени.

ТВОРОГЪ СО СМѢТАНОЙ.

Свѣжій и отжатый творогъ, изрѣзать въ тонкіе порціонные ломтики, сложить на тарелку, посолить и на средину каждаго ломтика положить чайную ложку смѣтаны.

СЫРЪ ШВЕДСКІЙ.

Поступить какъ сказано, см. сыръ швейцарскій.

АРТИШОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Приготовить артишоки, какъ сказано въ кн. 1, на стр. 257, и нафаршировать анчоусовымъ масломъ.

ВЕТЧИНА ВЕСТФАЛЬСКАЯ.

Ветчина, привозная изъ Вестфаліи, подается натурально сырою, т. е. очистить отъ верхней кожи, изрѣзать нужное количество тонкими ломтиками, сложить правильно на тарелку и посыпать толченымъ перцемъ.

КАНАПЕ СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Поступить во всемъ, какъ сказано канапе съ маіонезомъ, см. кн. 1, стр. 254, замѣнивъ маіонезъ горячимъ бланкетомъ.

ВЕТЧИНА МЕДВѢЖЬЯ.

Приготовляется колбасниками двояко: одна цѣлыми окороками, а другая коптится въ кишкахъ на подобіе италіанской ветчины, окорока большею частью варятъ извѣстнымъ уже способомъ и остудивъ, рѣжутъ ломтиками для

закуски; копчоная же въ кишкахъ подается сырою, также нарѣзанная ломтиками безъ всякаго гарнира.

ОМЛЕТЪ СЪ ВЕТЧИНОЮ.

Приготовить и изжарить омлетъ, какъ сказано въ кн. 1, стр. 288, прибавить въ разбитую изъ яицъ массу рубленой вареной ветчины и когда будетъ готово, сложить на тарелку и подавать горячимъ.

КИЛЬКИ ЖАРЕННЫЯ.

Очистить и вымыть соотвѣтственное количество свѣжепросольныхъ килекъ, запанеровать въ муку и сложить на растопленное въ сковородѣ масло; за 5 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку и когда обжарятся съ обѣихъ сторонъ, снять осторожно ножемъ въ цѣломъ видѣ и сложить рядомъ на тарелку или на хрустады и посыпавъ рубленою зеленою петрушкою, отпустить.

ШТУФАТЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ ТОМАТОМЪ.

Приготовленный указаннымъ способомъ, въ кн. 2, на стр. 99, штуфатъ, остудить и нарѣзать порціонными ломтиками, наложить сверху каждаго не много пюре изъ томатовъ, посыпать мелко-изрубленнымъ зеленымъ шарлотомъ, сложить на тарелку и отпустить.

РАЗНЫЯ ПИКЛИ.

См. кн. 1, стр. 148, подать натурально на тарелкѣ.

РЕДИСЪ СО СМѢТАНОЙ.

Очищенный и изшинкованный редисъ посолить, оставить покрытымъ полчаса, потомъ осушить, образовавшуюся

изъ него воду, размѣшать со смѣтаною и прибавить рубленаго шарлоту или укропу.

МИНОГИ МАРИНОВАННЫЯ.

Вычистить какъ слѣдуетъ маринованныя миноги, изрѣзать порціонными кусочками, сложить кружкомъ на тарелку, а въ средину влить татарскій соусъ, см. кн. 1, стр. 297.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Очищенные крупные корнишоны разрѣзать пополамъ, выбрать средину и нафаршировать маіонезомъ съ рублеными филеями изъ куръ.

ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ.

Пастетъ или правильнѣе галянтинъ изъ рыбы, приготовляется въ С.-Петербургѣ и продается въ лавкахъ купцовъ: Стречкова, Смурова и Елисѣевыхъ и въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ, который нарѣзать тонкими пластинками, сложить на тарелку и обложить кругомъ рубленымъ ланспикомъ.

ТАРТИНЫ СЪ МАРИНОВАННЫМИ УСТРИЦАМИ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба маленькія тартинки, смазать оныя выкипяченнымъ бѣлымъ соусомъ и наложить сверху замаринованную устрицу, потомъ сложить на тарелку и заглясеровать глясомъ.

ТАРТИНЫ ИЗЪ РЫЖИКОВЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба круглыя тартины, смазать оныя анчоусовымъ масломъ, наложить сверху грузди или

рыжики (*) и посыпавъ рубленою зеленью, сложить на тарелку и подать холодными.

КОЛБАСА НѢМЕЦКАЯ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, СВИННАЯ И ИЗЪ ПОТРОХОВЪ.

Подается подобно сказанному въ кн. 1, на стр. 258.

ШАШЛЫКЪ ИЗЪ БАРАНИНЫ.

Поступить, какъ сказано баранина по-крымски, см. въ кн. 1, стр. 187, можно и не употреблять шпильки, а жарить на ростѣ; подается съ соусомъ для бивстекса, см. алфатитъ кн. 1.

ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ СЪ ЛУКОМЪ.

Приготовить телячью печенку вышеозначеннымъ способомъ, см. соте изъ гусиныхъ печенокъ; предъ отпускомъ положить въ соусъ запасерованнаго до готовности луку, съ которымъ вскипятить печенку, выложить на тарелку и облить соусомъ.

ПАТЛЕЖАНЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Поступить какъ сказано, см. огурцы маринованные.

═

(*) Для сего преимущественно употребляются, рыжики соленые въ бутылкѣ, а грузди самые маленькіе.

ПУНШИ.

ПУНШЪ АНГЛІЙСКІЙ.

Сварить въ кандитерской кастрюлѣ густой сыропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару, срѣзать съ 10 апельсиновъ цедру, положить въ горячій сыропъ, закипятить, потомъ выжать изъ оныхъ сокъ и закипятивъ вновь, варить пять минутъ, далѣе снять на столъ, влить полбутылки хорошаго бѣлаго рому, 1 бутылку шампанскаго редереръ, стаканъ мараскину, полстакана настояннаго желтаго чаю и размѣшавъ прибавить по вкусу соку изъ лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, остудить, разлить въ бутылки и закупорить новыми пробками, засмолить и подавать по востребованію (*).

Этотъ пуншъ обноситъ столовый дворецкій послѣ рыбы передъ соусомъ и наливаетъ желающимъ въ маленькія ликерныя рюмки находящіеся на столѣ.

ПУНШЪ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Приготовляется также какъ пуншъ англійскій, замѣнивъ шампанское редереръ, шампанскимъ клико и вмѣсто желтаго чаю положить лучшаго мускатъ-люнелю.

ПУНШЪ АМЕРИКАНСКІЙ.

Пуншъ Американскій приготовляется точно также какъ пуншъ англійскій и сверхъ означеной пропорціи, прибавляется полбутылки вишневой эссенціи, стаканъ хорошаго мараскину и киршъ-вассеру.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ ВИШЕНЪ.

Вымыть въ холодной водѣ 20 фун. сушеныхъ вишенъ

(*) Многіе, соединивъ все вмѣстѣ, кипятятъ но не кипяченый пуншъ признанъ гастрономами вкуснѣе.

истолочь оныя въ ступкѣ до мелкаго состоянія, сложить въ бутыль и налить французскою водкою, т. е. водкою изъ фруктовъ, (27 градусовъ) взболтать, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, когда вишни осядутъ на дно бутыли, слить осторожно эссенцію въ кандитерскую кастрюлю, положить на каждую бутылку эссенціи по 1 ф. сахару, вскипятить, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, слить въ бутылки, закупорить, засмолить какъ должно и употреблять. Когда приготовляется вишневыя эссенціи весною то прибавляется въ оную эссенція изъ молодаго вишневаго листа или цвѣта. Эссенцію вишневую можно подавать и особо въ рюмкахъ для кавалеровъ послѣ обѣда въ мѣсто ликера.

ПУНШЪ НѢМЕЦКІЙ.

Положить въ кандитерскую кастрюлю фунтъ сахару рафинаду, влить стаканъ кипятку и когда распустится прибавить полбутылки хорошаго рому и полбутылки фруктоваго араку, изрѣзанные кружечками три лимона и закипятивъ, отставить въ сторону, а когда простынетъ процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ бутылки, закупорить и засмоливъ оставить до употребленія. Пуншъ этотъ подается за столъ подобно англійскому, любители же могутъ употреблять развевъ кипяткомъ во время чаю.

ПУНШЪ ГРОГЪ ФЛОТСКІЙ.

Приготовляется за 10 минутъ до употребленія, положить въ обыкновенный стаканъ 16 порціонныхъ кусочковъ сахару, влить воды столько чтобы было полстакана и

оставить пока сахаръ не разойдется тогда, размѣшать чайною ложечкою, процѣдить сквозь чайное ситичко сокъ изъ $^1/_2$ лимона и доливъ стаканъ краснымъ ромомъ подавать. Подается оный кавалерамъ послѣ обѣда, вмѣсто кофе.

ПУНШЪ РОЯЛЬ.

Отвѣсить 2 ф. сахару рафинаду, истерѣть на ономъ цедру изъ 3 лимоновъ и 3 померанцевъ, разрубить въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить 2 стакана холодной воды и оставить такъ пока сахаръ не распустится, потомъ влить бутылку рейнвейну Іоганисъбергеръ-кабинетъ, бутылку шампанскаго клико, стаканъ мараскину и стаканъ хорошаго коньяку, выжать сокъ изъ 6 лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и разлить въ бутылки. Любители прибавляютъ бургонское клодевужо, тогда сокъ изъ лимоновъ кладется по вкусу. Подается между рыбою и соусомъ: кавалерамъ въ стаканахъ, а дамамъ въ маленькихъ стеклянныхъ съ ручками кружечкахъ.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Сварить сыропъ изъ свѣжаго ананаса, полагая на 1 фунтъ фруктовъ $1^1/_2$ ф. сахару, выварить оный до соразмѣрной густоты, процѣдить въ каменную чашку, развести сотерномъ шато-дикемъ двумя бутылками и разливъ въ бутылки употреблять. Подается послѣ соуса въ винныхъ рюмкахъ.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Отвѣсить $1^1/_2$ ф. сахару, истерѣть на ономъ цедру изъ

10 апельсиновъ, разколоть сахаръ въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить полстакана воды, выжать сокъ изъ апельсиновъ, развести двумя бутылками рейнвейна, избравъ одно изъ сказанныхъ въ кн. 1, стр. V, когда сахаръ совершенно распустится, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ бутылки и употреблять какъ сказано выше.

ПУНШЪ КАРДИНАЛЬСКІЙ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Сварить густой сыропъ изъ абрикосовъ съ косточками, полагая на фунтъ фруктовъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, процѣдить въ каменную чашку, развести бѣлымъ виномъ по избранію изъ сказаннаго въ кн. 1, на стр. V, см. вейндеграфъ, а далѣе поступить какъ сказано выше.

ПУНШЪ МОРОЖЕНЫЙ СЪ ВИНОМЪ ШАМПАНСКИМЪ.

Приготовить мороженое изъ лимоновъ слѣдующимъ способомъ:

МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

Сварить сыропъ изъ 1 ф. сахару, когда очистится и выкипитъ до надлежащей густоты, снять съ огня изрѣзать въ оный цедру изъ 4 лимоновъ, покрыть плотно бумагою, оставить на столѣ пока не остынетъ, потомъ влит по вкусу соку изъ лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, вылить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и свертѣть какъ сказано въ кн. 1, стр. 220.

Когда заморозится какъ слѣдуетъ, размѣшать до гладкости, влить постепенно столовую рюмку бѣлаго рому и стаканъ шампанскаго вина, размѣшать, прибавить 4 бѣлка взби-

тые въ пѣну, продолжать мѣшать, пока мороженое обратится въ умѣренно-густую массу, тогда наложить ложкою въ бокалы для шампанскаго или въ маленькіе стеклянныя кружечки съ ручками и подавать тотчасъ за столъ.

Пуншъ мороженый, подается сидящимъ за столомъ персонамъ, обоего пола, послѣ говядины, т. е. передъ рыбою.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ СЪ РОМОМЪ.

Наложить три четверти стакана лимоннымъ мороженымъ, влить въ оное рюмку бѣлаго рому, размѣшать чайною ложечкою и подавать послѣ десерта.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Приготовляется подобнымъ же способомъ, замѣнивъ ромъ, мараскиномъ.

ПУНШЪ МОРОЖЕННЫЙ ИЗЪ ФРУКТОВЪ.

Приготовить мороженое изъ фруктовъ по избранію, см. оглавленіе, прибавить рому, шампанскаго и взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, а въ остальномъ, поступить какъ сказано выше, см. пуншъ мороженый съ виномъ шампанскимъ.

ПУНШЪ ХОЛОДНЫЙ СЪ ФРУКТАМИ.

Приготовить мороженый пуншъ, одинъ изъ выше сказанныхъ и когда разложится въ стаканы, прибавить ягодъ или свареныхъ фруктовъ, не много пюре изъ земляники, размѣшать и подовать.—Этотъ пуншъ подается въ замѣнъ десерта, полузастывшимъ, фрукты или ягоды кладутся предъ подачей пунша.

ПУНШЪ ИМПЕРІЯЛЬ МОРОЖЕННЫЙ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

Перебрать и всполоснуть въ водѣ садовую землянику,

протерѣть сквозь частое сито въ каменную чашку, положить въ оную мелкаго сахару, полагая на 2 ф. пюре 1 ф. сахару, размѣшать и развести одною бутылкою рейнвейна, см. кн. 1, стр. V, слить въ заправленную въ ледъ форму, для мороженаго и мѣшать, оскабливая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзло, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ стаканы или кружечки и подавать за послѣднимъ въ обѣдѣ блюдомъ.

МАССЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ.

Приготовить по выбору фрукты и ягоды какъ сказано, см. желе кн. 1, стр. 221, разрѣзать крупныя правильными кусочками, сложить въ каменную чашку, прибавить очищеннаго и безъ зернушекъ винограду, очищенныхъ отъ щелухи фисташекъ, влить стаканъ мараскину и стаканъ густаго сыропу, выложить два стакана фруктоваго желе размѣшать осторожно, наложить въ хрустальные кружечки, прибавить въ каждую кружечку ложку лимоннаго мороженаго, размѣшать, и подавать въ кружечкахъ на подносѣ. Масседуанъ употребляется въ замѣнъ десерта или передъ чаемъ.

ЖЖОНКА С.-ПЕТЕРБУРГСКИХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

Приготовляется въ столовой комнатѣ самими гастрономами слѣдующимъ способомъ: влить въ серебряную кастрюлю бутылку шампанскаго клико, положить изрѣзанный ломтиками свежій ананасъ, наложить сверхъ кастрюли рѣшетку, положить на оную фунтъ сахару рафинаду и поливъ киршъвассеромъ, зажечь бумагой и продолжать поливать киршъ-вассеромъ сахаръ, пока оный пылая огнемъ растопится, а жжонка

разогрѣется до горячаго состоянія, тогда снять рѣшетку, размѣшать, разлить въ стаканы, положить въ каждый по ломтику ананаса и подавать.—Приготовляется послѣ обѣда передъ чаемъ.

ЖЖОНКА КАВАЛЕРИСТОВЪ.

Влить въ кастрюлю полбутылки рому и полбутылки хорошаго коньяку, положить въ оное фунтъ сахару, который сперва обмакнуть въ холодную воду и зажечь ромъ бумагою; между тѣмъ, пока пламя рома растопитъ сахаръ, положить въ огонь новую подкову, а когда сахаръ растаетъ, влить бутылку редереръ и если ромъ не погаснетъ то потушить покрывъ плотно салфеткою, потомъ положить назначенные фрукты или ягоды, опустить раскаленую подкову и когда пуншъ кипѣть перестанетъ, употреблять.

ЖЖОНКА ОБЫВАТЕЛЬСКАЯ.

Вылить въ назначенную для жжонки кастрюлю, бутылку шампанскаго, положить изрѣзанныя фрукты, расколотаго въ мелкіе куски одинъ фунтъ сахару, стаканъ рому, стаканъ хорошаго коньяку и закипятить на плитѣ, потомъ, снявъ съ огня, перенести въ комнаты, наложить рѣшетку, положить кусокъ сахару, полить оный ромомъ, зажечь и продолжать поливать пока въ этомъ будетъ надобность. Любители зажигаютъ ромъ болѣе для того чтобы пуншъ былъ горячъ.

ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ.

Приготовляется обыкновеннымъ способомъ, т. е. всыпать въ маленькій чайникъ желтаго чаю, полагая на каж-

дыя 3 персоны чайную ложечку, залить кипяткомъ и, давъ настояться, прибавить кипятку столько, сколько потребуетъ крѣпость чая, разлить сквозь чайное ситечко въ чашки, положить въ каждую по 4 порціонныхъ кусочка сахару и поставивъ на блюдечки съ ложечками, подавать на подносѣ.

Съ нѣкотораго времени введенъ, гастрономами обычай, подавать желтый чай между вольвантомъ и жаркимъ; обычай этотъ получилъ начало въ Англіи, послѣ первой эпидемической холеры.

ПУНШЪ ДАМСКІЙ.

Въ приготовленный желтый чай, положить чайную ложечку мараскину, столько же бѣлаго рому и соку изъ апельсиновъ. Подается вмѣсто кофе послѣ обѣда.

ГЛЮГЕНТЪ-ВЕЙНЪ.

Для глюгентъ-вейну, пропорція слѣдующая: 12 порціонныхъ кусочковъ сахару, стаканъ медоку, кусочекъ корицы 10 шт. гвоздики, 5 шт. кардамону и кусочекъ мускатнаго цвѣта, сложить въ кастрюлю, налить виномъ, закипятить и процѣдивъ сквозь чайное ситочко въ стаканы, подавать горячимъ. Пропорція увеличивается по надобности.

Глюгенъ-вейнъ подается во многихъ домахъ въ зимніе мѣсяцы, послѣ желе, крему или мороженаго.

САБАІОНЪ.

Вбить въ обширную кастрюлю нужное число желтковъ, полагая на каждую персону 1 желтокъ, всыпать такое же число, столовыхъ ложекъ мелкаго сахару и цедры изъ лимоновъ, размѣшать вѣничкомъ, развести виномъ малагою, мадерою и ромомъ, полагая на два желтка стаканъ вина, т. е.

$^1/_2$ стакана малаги, $^1/_4$ стакана мадеры и $^1/_4$ стакана рому, размѣшать и взбивать на легкомъ огнѣ, пока поднимется и загустѣетъ какъ быть должно, потомъ слить въ стаканы и сложить на горячія блюдечки. Подается послѣ обѣда.

САБАІОНЪ ДЛЯ ДАМЪ.

Сабаіонъ этотъ приготовляется по вышесказанной пропорціи, замѣнивъ ромъ мараскиномъ, а малагу бѣлымъ виномъ вейндеграфомъ, съ тою разницею, что мараскинъ и мадера мерятся, маленькою рюмкою, а остальная пропорція дополняется вейндеграфомъ.

БИШОФЪ ДЛЯ ДАМЪ.

Отвѣсить въ кускѣ 1 фунтъ сахару, истерѣть на ономъ цедру изъ 4 померанцовъ (за неимѣніемъ дозрѣлыхъ померанцевъ, употребляются изъ оранжерей зеленые, а въ необходимости замѣняются апельсинами), положить въ каменную чашку, налить двумя бутылками медока Ст. жульенъ и выжавъ сокъ изъ 4 апельсиновъ, размѣшать, а когда сахаръ распустится, процѣдить сквозь фланелевую салфетку, разлить въ стаканы и подавать послѣ соуса.

БИШОФЪ.

Въ вышесказанный бишофъ прибавить $^1/_2$ мускатнаго тертаго орѣха, 4 толченыя гвоздики и разрѣзавъ пластинками померанцы, обжарить ихъ нѣсколько на очищенной плитѣ, потомъ опустить теплыми въ вино и поставить въ холодное мѣсто, покрытымъ на 20 часовъ; послѣ сего процѣдить сквозь фланелевую салфетку и употреблять какъ сказано выше.

ПУНШЪ ИЗЪ ЯИЦЪ (ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ).

Отдѣлить отъ бѣлковъ желтки, сложить въ стаканъ по двѣ штуки, всыпать на каждый желтокъ по столовой лож-

къ мелкаго сахару и мѣшать чайною ложечкою, пока желтки поднимутся, а масса сдѣлается бѣлою, потомъ влить въ каждый стаканъ столовую рюмку рому, размѣшать и дополнить заваренным чаемъ. Подается передъ чаемъ преимущественно, во время домашнихъ спектаклей, или концертовъ.

ПУНШЪ ИЗЪ ЯИЦЪ (ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ) БЕЗЪ РОМУ.

Взбить ложкою въ стаканѣ гоголь-моголь какъ сказано выше, когда будетъ готово, прибавить столовую ложку ликеры, мараскину или киршъ-вассеръ, развести желтымъ чаемъ и подать на горячихъ блюдечкахъ съ ложками. Этотъ пуншъ подается преимущественно для дамъ въ зимнее время передъ чаемъ.

КОФЕ ХОЛОДНЫЙ.

Сварить кофе, какъ сказано въ кн. 2, на стр. XXIII, отмѣрить, нужное число чашекъ въ каменную посуду, положить по вкусу сахару и вскипяченныхъ сливокъ, потомъ слить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и незакрывая, вертѣть оскабливая края формы лопаткою, а когда начнетъ застывать, положить немного взбитыхъ сливокъ, размѣшать и разливъ въ холодныя для кофе чашки, поставить на блюдечки, и подавать обыкновеннымъ порядкомъ послѣ обѣда. Холодный кофе подается въ лѣтніе мѣсяцы.

ШОКОЛАДЪ ХОЛОДНЫЙ.

Сварить шоколадъ какъ сказано въ кн. 2, на стр. XXII, перелить въ заправленную въ ледъ форму для мороженаго и поступить во всемъ какъ сказано выше см. кофе холодный.

=

ПОЯСНЕНІЕ О ТОРГОВЛѢ ПРИПАСАМИ ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

Въ дополненіе Альманаха Гастрономовъ, считаю необходимымъ представить читателямъ подробное объясненіе всѣхъ жизненныхъ припасовъ, находящихся въ торговомъ оборотѣ въ Столицѣ, равно ознакомить читателей съ временемъ привоза оныхъ, съ показаніемъ гдѣ продаются оптомъ и порознь и по какой цѣнѣ приблизительно.

О ПРИВОЗѢ ПРИПАСОВЪ.

Припасы доставляются въ С.-Петербургъ: моремъ, водяною коммуникаціею и сухопутно.

Доставляемые припасы изъ разныхъ иностранныхъ портовъ моремъ, начинаютъ приплывать на корабляхъ въ Кронштадтъ съ открытія новигаціи, т. е. съ Мая мѣсяца и продолжается доставка до послѣднихъ числъ Октября.

Припасы, доставляемы водяною комуникаціей, начинаютъ приплывать на лодкахъ, баркахъ и полубаркахъ, съ окрестностей столицы въ Маѣ, а изъ внутреннихъ губерній въ Іюнѣ и продолжается доставка до 1-хъ морозовъ.

Доставляемые припасы сухопутно, прибываютъ въ Столицу разными трактами, изъ окресностей С.-Петербурга ежедневно, изъ внутреннихъ же губерній и изъ заграницы,

на колесахъ доставка начинается большими партіями съ Августа, а на саняхъ съ Ноября и продолжается до Марта.

О ПРИВОЗѢ ПРИПАСОВЪ МОРЕМЪ.

Заграничные товары, какъ-то фрукты свѣжіе и въ приготовленіи, ягоды, устрицы, разнаго рода сыры, пастеты, окорока, пряности, сушеные плоды, труфели, вины, соусы, и прочее; выписываются заблаговременно С.-Петербургскими купцами, чрезъ конторы и заграничныхъ коммисіонеровъ, которыми присылаются товары, къ назначенному времени въ Кронштадтъ, гдѣ перегружаются на малыя суда и прибываютъ въ С.-Петербургскую таможню для осмотра и оплаты пошлиною; по осмотрѣ же и по опломбированіи таможенными чиновниками, доставляются образцы, биржевымъ маклерамъ и сими послѣдними, продается оный, биржевымъ купцамъ партіями.

Припасы, купленныя на биржѣ, перевозятся изъ таможенныхъ пакгаузовъ на опредѣленные торговые рынки и продаются отъ гуртовыхъ купцовъ ящиками или боченками, безъ брака; главная же продажа фруктовъ, производится на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

О ПРИПАСАХЪ, ДОСТАВЛЯЕМЫХЪ ВОДЯНОЮ КОМУНИКАЦІЕЙ.

Припасы, доставляемые водяною коммуникаціею, закупаются повѣренными, купеческими прикащиками и самыми хозяевами, въ разныхъ прибрежныхъ городахъ и селахъ, рѣки Волги и прочихъ рѣкъ, съ устроенными пристанями, для нагрузки товаровъ въ лодки и барки, которыя приплываютъ въ столицу съ Іюня до первыхъ морозовъ.

Барки и лодки, по прибытіи въ С.-Петербургъ, останавливаются, для продажи товаровъ оптомъ, въ слѣдующихъ мѣстахъ:

1) Съ разною мукою и крупою у Невской пристани, на лѣвомъ берегу большой Невы у Императорскаго Стекляннаго завода.

2) Съ яйцами, на Невѣ у Обводнаго канала.

3) Съ коренною соленою и живою рыбою и прочимъ рыбнымъ товаромъ, на Невѣ между Обводнымъ каналомъ и Калашниковою пристанью.

4) Съ молочными скопами, на Фонтанкѣ между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

5) Съ фруктами и ягодами, на Фонтанкѣ, между Чернышевымъ и Семеновскимъ мостами.

6) Съ картофелемъ и прочею зеленью, весною по первой навигаціи приплываютъ на вышеозначенное мѣсто.

7) Съ солеными огурцами и квашеною капустою, на Фонтанкѣ, между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

8) Съ живою рыбою, на Фонтанкѣ между Чернышевымъ и Семеновскимъ мостами.

О ПРИПАСАХЪ, ДОСТАВЛЯЕМЫХЪ СУХОПУТНО.

Припасы доставляются въ столицу сухопутно, въ разное время года, т. е. путемъ лѣтнимъ, зимнимъ и по желѣзной дорогѣ, продаются на рынкахъ, дворахъ и площадяхъ, подъ бдительнымъ надзоромъ гласныхъ и рядскихъ старостъ, назначенныхъ Правительствомъ. Доставкою этихъ припасовъ, для оптовой и гуртовой продажи, занимаются:

1) Купцы, торгующіе во внутреннихъ губерніяхъ и въ С.-Петербургѣ.

2) Помѣщики — произведенія сельскаго хозяйства.

3) Крестьяне, разные сельскія продукты, изъ окрестностей столицы.

4) Промышленники, закупляющіе всякую всячину въ отдаленныхъ отъ столицъ городахъ и селахъ.

Купцы доставляютъ въ столицу припасы, своевременно, на опредѣленныя Правительствомъ мѣста или въ приготовленныя заблаговременно кладовыя.

Помѣщики же присылаютъ слѣдующимъ образомъ, а именно: однѣ на коммисію торговымъ лицамъ; другіе съ повѣренными для продажи порознь на торговыхъ рынкахъ и третьи по контракту, или особому условію съ лавочниками.

Крестьяне изъ окрестностей Столицы, доставляютъ припасы въ частные рынки, гдѣ продаютъ оныя до 12-ти часовъ по-полудни жителямъ, а послѣ сего времени гуртовымъ перекупщикамъ (*).

Промышленники сбываютъ припасы, въ разныхъ мѣстахъ, пріискивая удобнаго случая для продажи съ барышемъ.

О ПОКУПКѢ ПРИПАСОВЪ.

Привозныя въ Столицу припасы пріобрѣтаются: жителями для собственнаго употребленія, гуртовыми куп-

(*) Перекупщиками называются торгующіе въ особо устроенныхъ при рынкахъ мѣстахъ.

цами для продажи партіями, купцами торгующими въ лавкахъ, для продажи порознь, перекупщиками торгующими также порознь въ особо-устроенныхъ при рынкахъ мѣстахъ, и разнощиками для разничной торговли по домамъ.

Какъ купцы, торгующіе оптомъ, или гуртомъ, такъ и лавочники, производящіе торгъ порознь, имѣютъ прикащиковъ, которымъ поручаютъ закупать всѣ продукты и припасы, относящіяся до ихъ торговли и за привозомъ коихъ на опредѣленныя для торга оными мѣста, они ежедневно бдительно наблюдаютъ.

Разнощики, или правильнѣе мелочные торговцы, снискивающіе посредствомъ этаго занятія дневное пропитаніе, получаютъ товары отъ оптовыхъ купцовъ, большею частію, втораго сорта: разнощики эти необходимы для торгующихъ фруктами, ягодами и вообще товаромъ, нетерпящимъ отлагательства.

О ПРОДАЖѢ ПРИПАСОВЪ.

Продажа обще-употребительныхъ съѣстныхъ припасовъ производится оптомъ и порознь, въ частныхъ торговыхъ рынкахъ, на торговыхъ площадяхъ, дворахъ, и во всѣхъ лавкахъ, подъ вѣдомствомъ С.-Петербургской Городской Распорядительной Думы, гдѣ для общаго свѣдѣнія печатается недѣльная Вѣдомость о справочныхъ цѣнахъ, на припасы которымъ цѣны измѣнились въ слѣдующемъ порядкѣ. Торгъ мясной, курятный, рыбный, мучной или лабазный, зеленный, овощно-фруктовый, сливочный или молочныхъ скоповъ, и проч.

О ПРОВИЗІИ МЯСНОЙ.

Всякая прибывшая въ столицу живность, т. е. быки черкаскіе и русскіе, теляты, бараны и барашки, свиньи и поросяты, останавливаются для продажи на скотопригонномъ дворѣ (*).

Продажа быковъ (**), по установленному Правительствомъ порядку, производится дважды въ недѣлю, т. е. по понедѣльникамъ и четвергамъ, на скотопригонномъ дворѣ, гдѣ члены С.-Петербургской Градской Распорядительной Думы свидѣтельствуютъ покупку, и согласно существующимъ постановленіямъ, составляютъ таксу (***), которая по утвержденіи С.-Петербургскимъ Военнымъ Генералъ Губернато-

(*) На Царско-сельскомъ проспектѣ, при пересѣченіи обводнаго канала, у Старо-Московскаго моста.

(**) Пригоняются изъ Новороссійскаго края Бессарабіи и Малороссіи въ теченіи цѣлаго года.

(***) Такса на мясо черкаскихъ быковъ здѣшняго боя, составляется слѣдующимъ порядкомъ: освидѣтельствованные врачемъ назначенные для продажи быки, привязываются къ устроеннымъ на скотопригонномъ дворѣ колодамъ, въ рядъ гуртами сортамъ—первымъ, вторымъ и третьимъ, каждый особо и въ такомъ порядкѣ продаются гурты; полученная же за каждый гуртъ цѣна, вносится въ книгу назначеннымъ для сего отъ Думы членомъ, а по окончаніи торга, т. е въ 10 часовъ утра, члены отъ Думы назначаютъ изъ вѣдомостей о продажѣ гуртовъ, сорты высокой, средней и низшей цѣны, мясные же цѣновщики, нумеруютъ быковъ и назначаютъ цѣну каждому, согласно заплоченной за весь гуртъ суммѣ, потомъ нумера кладутся въ мѣшки и вынутые изъ оныхъ по жребію три нумера, означаютъ быковъ на убой, которыхъ тотчасъ оправляютъ на находящейся во дворѣ бойнѣ и въ присутствіи всѣхъ членовъ, вѣсятъ мясо и сало, каждое особо, потомъ вѣсъ мяса трехъ быковъ и означенная за оные цѣновщиками сумма приводится въ общіе итоги и, по причетѣ за отдѣльныя части, составляется установленнымъ порядкомъ такса для 3-хъ сортовъ говядины.

ромъ, публикуется въ вѣдомостяхъ Градской Полиціи по вторникамъ и пятницамъ.

Быки, купленные на скотопригонномъ дворѣ, оправляются на бойнѣ, находящейся на Гутуевскомъ Острову, потомъ перевозятъ мяса въ лавки, гдѣ, разбивъ оныя на части, продаютъ тремя сортами, по установленной таксѣ.

Мяса черкаскихъ быковъ, привозимыя здѣшними купцами изъ Москвы, продаются въ мясныхъ лавкахъ съ уступкою отъ $^1/_4$ до 1 к. сер. съ фунта, противъ таксы на мясо такихъ же быковъ здѣшняго боя. Привозъ онаго начинается съ 15-го сентября и продолжается до весны, смотря по выгодамъ въ комерческихъ оборотахъ.

Мясо мерзлое черкаскихъ быковъ, продается по вольнымъ цѣнамъ также въ мясныхъ лавкахъ, дешевле противъ мяса здѣшняго боя не мерзлой, отъ $1^1/_2$ до 3 к. съ фунта.

Мясо русское здѣшняго боя, продается также по вольнымъ цѣнамъ въ мясныхъ же лавкахъ и на торговыхъ площадяхъ, дешевле противъ мяса черкаскаго здѣшняго боя отъ $1^1/_2$ до 3-хъ к. съ фунта; мерзлое же такое мясо доставляется изъ разныхъ внутреннихъ губерній и главная продажа онаго производится на Сѣнной площади въ 3-й Адмиралтейской части по Большой Садовой улицѣ.

Продажа мелкихъ животныхъ, т. е. телятъ, барановъ, поросятъ и проч. производится на скотопригонномъ дворѣ по вольнымъ цѣнамъ ежедневно, для обывателей съ утра до 12-ти часовъ, а съ этаго времени звонкомъ разрѣшается покупка торговцамъ.

Купленныя торговцами животныя, перевозятся живыми въ рынки и отправляются оныя въ особо-устроенныхъ при мясныхъ лавкахъ мѣстахъ; продажа коихъ производится въ мясныхъ же лавкахъ.

Мелкія же животныя, привозимыя битыми изъ окрестностей Столицы и изъ внутреннихъ губерній, доставляются во время морозовъ и продаются на Сѣнной площади цѣною, почти въ половину дешевле, противъ здѣшнихъ не мерзлыхъ.

=

МЯСНОЙ ТОРГЪ.

ВЪ МЯСНОМЪ ТОРГѢ ПРОВИЗІЯ ЗАКЛЮЧАЕТЪ ЧЕТЫРЕ РОДА МЯСЪ: Т. Е. БАРАНИНА, ГОВЯДИНА, СВИНИНА И ТЕЛЯТИНА.

=

Баранины, доставляемыя для продовольствія жителей Столицы, суть трехъ сортовъ, а именно: черкасскія, ордынскія и русскія; мясо первыхъ, т. е. черкасскихъ, жирное и нѣжное, вторыхъ — погрубѣе, но не уступаетъ вкусомъ первому; мясо же русскихъ барановъ сухое и не очень жирное. Продаются, бараны черкасскіе и ордынскіе, отъ 4 до 8 р. за штуку; разрубленные же на части: четверть задняя съ тремя ребрышками, отъ 1 р. до 2 р. 50 к., котлетная часть, т. е. 10 ребрышекъ отъ 50 к. до 1 р., грудинка съ шейкой отъ 10 до 35 к. за штуку, лопатки отъ 30 к. до 75 к. за штуку. Бараны русскіе отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за штуку, а на вѣсъ, отъ 4 до 8 к. за фун.

Бараны живые въ продаже круглый годъ лучшіе сорта барановъ пригоняютъ съ Мая по Сентябрь: первыя изъ Новочеркаска и изъ Земли Войска Донскаго; вторыя — изъ Бессарабіи и Киргизскихъ степей, и послѣдніе — изъ окрестностей столицы.

Баранина мерзлая продается пудами отъ 1 р. до 3 р. пудъ. Доставляется изъ внутреннихъ губерній и продается съ Ноября по Апрѣль на Сѣнной площади.

Барашки въ продажѣ бываютъ весною отъ 1 р. до 3 р. за штуку.

Козляты въ продажѣ въ одно время съ барашками, но гораздо дешевле отъ 30 к. до 1 р. за штуку.

Чтобы различить мясо очищеннаго козленка отъ барашка, для сего нужно замѣчать, чтобы у послѣдняго былъ хвостикъ съ шерстью.

Отдѣльныя же части барановъ, какъ-то: голова, ножки, мозги, аморетки, языки, кишки, хвосты и почки не приготовляются для продажи въ мясныхъ лавкахъ; желающіе же имѣть какія либо изъ вышеозначенныхъ частей, должны заказывать мясникамъ заблаговременно. — Вообще баранина считается мясомъ ординарнымъ, потому что откормленные бараны весьма рѣдки.

Говядина двухъ родовъ, т. е. быковъ черкасскихъ и русскихъ; мясо быковъ черкасскихъ здѣшняго боя продается по установленной Правительствомъ таксѣ, тремя сортами, а именно: часть филейная, кострецъ или огузокъ, ссѣкъ, тонкій край или котлеты, тонкая часть грудины или завитокъ — сортомъ первымъ; толтый край, грудина, лопатка — сортомъ вторымъ; шея и подбородокъ — сортомъ третьимъ. — Говядина русскихъ быковъ продается по вольнымъ цѣнамъ, которыя зависятъ отъ пригона takова-

го скота въ столицу. Продается во всѣхъ мясныхъ лавкахъ.

Говядина 1-го сорта лучшихъ быковъ здѣшняго боя, преимущественно же филеи и огузки, покупаются любителями съ платою свыше таксы отъ ½ до 1 к. сер. за фун., но за то мясники вырубаютъ кусокъ, соотвѣтственный требованію покупателя.

Филеи вырѣзные внутренніе, продаются по вольной цѣнѣ штуками или фунтами, отъ 1 р. до 3-хъ р. за штуку или отъ 10 до 35 к. за фун. Въ посту же филеи бываютъ весьма рѣдки.

Вообще цѣна на говядину 1-го сорта черкасскихъ быковъ здѣшняго боя, большею частію бываетъ средняя, а именно: отъ 7 до 9 к. за фун.; лучшая говядина откормленныхъ быковъ начинается съ 15-го сентября и продолжается до весны.

Остальныя воловьи части, именуемыя збой, суть слѣдующія: *голова съ языкомъ и мозгами* продается отъ 80 к. до 1 р. за штуку (на бойнѣ); *языки*: свѣжій 30 к., соленый 32 к., копченый 35 к.; *мозги* отъ 10 до 25 к. за штуку (въ мясныхъ лавкахъ); *гусакъ*, т. е. печенка и легкое отъ 20 до 50 к. за штуку (на бойнѣ); поднебенье отъ 5 до 20 к. за штуку; почки отъ 15 до 30 к. за пару; пузырь отъ 2 до 3 к. за штуку, (заказываются въ мясныхъ лавкахъ); рубецъ неочищенный отъ 10 до 25 к. за штуку (на бойнѣ); очищенный же отъ 30 до 60 к. за штуку (въ Апраксиномъ переулкѣ, у маркитантовъ); студень, т. е. 4 ноги, губы и уши нечищенныя отъ 50 к. до 1 р. за очистку же прибавляется 15 к. хвостъ отъ 3 до 6 к. за штуку (въ мясныхъ лавкахъ).

Солонина здѣшняго соленья продается въ мясныхъ лавкахъ двумя сортами, т. е. огузокъ и наружный филей, свя-

занный рулетомъ, сортомъ 1-мъ отъ 7 до 14 к. за фун., прочія же части, сортомъ вторымъ, отъ 4 до 9 к. за фун.

Солонина, привозимая изъ Москвы, продается на Мытномъ дворѣ, отъ 1 до 2 к. за фунтъ дешевле.

Свинина здѣшняго боя продается цѣльными штуками, отъ 2 р. 80 к. до 3 р. 50 к. за пудъ.

Свинина же привозная зимою, продается двумя копѣйками за фунтъ дешевле. Свинина, разрубленная на части, продается тремя сортами, а именно: шпикъ—сортомъ первымъ; окорока и части котлетныя — сортомъ вторымъ; лопатки, грудина и шея—сортомъ третьимъ; первые два сорта отъ 7 до 10 к. за фун., третій же отъ 4 до 7 к. за фунтъ. Привозится съ Ноября по Апрѣль и продается на Сѣнной площади.

Въ мясныхъ лавкахъ также продается шпикъ соленый (*), отъ 10 до 12 к. за фун.; окорока и грудины соленые и копченые (**), — отъ 7 до 10 к. за фун.

Прочія части, а именно: голова свиная, продается, смотря по величинѣ, отъ 40 к. до 1 р. 20 к. за штуку. Потроха, т. е. печенка и легкое, отъ 30 до 80 к. (на мѣстѣ оправленія животныхъ). — Кишки толстыя и тонкія продаются вмѣстѣ, отъ 20 до 50 к. за всѣ; по-рознь же, тонкія очищенныя, по 2 к. за аршинъ, а толстыя съ жиромъ, также очищенныя по 10 к. за аршинъ. (Въ колбасныхъ лавкахъ). — Кровь отъ 15 до 30 к. со штуки. (На мѣстѣ оправленія животныхъ). — Внутреннее сало, отъ 10 до 15 к. за ф. — Крепина, т. е. внутреннее же сало,

(*) Шпикъ изъ мясныхъ лавокъ, употребляется для фарша въ пастеты и для бардовки живности и дичи: для шпиковки же покупаютъ изъ колбасныхъ лавокъ.

(**) Ветчина изъ мясныхъ лавокъ, иногда удается весьма хорошаго вкуса, т. е. малосольна и сочна, но таковую должно приготовлять тотчасъ, ибо по кратковременному соленью и копченью, сберегать оную невозможно.

но въ видѣ сѣтки, отъ 15 до 20 к. за фун. (Въ колбасныхъ лавкахъ и гдѣ оправляются животныя). — Кожа (*) отъ 6 до 10 к. за фун. (Въ мясныхъ лавкахъ).

Поросята трехъ сортовъ: 1-го лучшіе, крупные сосуны, отъ 1 до 3 р. за штуку; 2-го посредственные и мелкіе отъ 35 к. до 1 р. за штуку; 3-го привозные и мерзлые, смотря по величинѣ, отъ 15 к. до 1 р. 50 к. за штуку.

Телятина продается двумя сортами, т. е. мясо телятъ откормленныхъ—сортомъ первымъ, а телятъ обыкновенныхъ — сортомъ вторымъ; въ откормленномъ теленкѣ малаго роста, бываетъ чистаго мяса не менѣе 60-ти фунт.; въ крупномъ же теленкѣ вѣсъ простирается до 6½ пуд.; главное достоинство въ теленкѣ 1-го сорта—бѣлизна мяса и жиръ, закрывающій во внутренности почки и внутренній филей толстымъ пластомъ, который при выборѣ весьма замѣтенъ каждому покупателю. Цѣна на оба сорта телятъ не постоянная, а болѣе зависитъ отъ изобильнаго привоза.

Цѣна теленку 1-го сорта отъ 8 до 35 руб. за штуку; второму же сорту телятъ цѣна опредѣляется по величинѣ отъ 1 р. 50 к. до 9 руб. за штуку.

Телята обоихъ сортовъ въ мясныхъ лавкахъ разрубаются на части, а именно; часть задняя 1-го сорта, отъ 2 до 10 р. за четверть; 2-го же сорта отъ 40 коп. до 2 р. 75 к. за четверть; часть почечная, т. е. между кострецомъ и котлетами 1-го сорта отъ 60 коп. до 2 р. 50 к. за штуку; котлеты 1-го сорта, т. е. 10 косточекъ, отъ 75 коп. до 2 р. за штуку; 2-го же сорта отъ 30 коп. до 1 руб. за штуку; грудинка съ шеей отъ 10 коп. до 1 р. за штуку; лопатка отъ 40 коп. до 1 р. 50 к. за штуку; головка очищенная съ мозгами отъ 35 до 85 к. за штуку; мозги отъ 5 до 25 к. за пару; ножки отъ 5 до 25 к. за пару; моло-

(*) Изъ свиной кожи, вывариваетcя клей для ланспику и кремовъ.

ки, или сладкое мясо, отъ 15 до 60 к. за фунтъ. Ливеръ съ печенкою, отъ 20 до 80 к. за штуку; печенка отъ 15 до 60 к. за штуку; почки отъ 5 до 35 к. за пару; аморетки и край, кяски, въ продажѣ не имѣются, а заказываются въ мясныхъ лавкахъ.

Телятина привозная мерзлая, продается отъ 1 р. 20 к. до 2 р. за пудъ.

Лучшая телятина привозится изъ окрестностей, съ Ноября до весны; цѣна самая высокая въ Ноябрѣ.

ТОРГЪ КУРЯТНЫЙ.

Провизіею курятною именуются разныя домашнія и дикія птицы и прочая дичь, которыя доставляются въ столицу живыми и битыми. Птицы и дичь, доставляемыя въ клеткахъ живыми, продаются на скотопригонномъ дворѣ (*), по вольной цѣнѣ ежедневно, а порознь въ курятныхъ лавкахъ во всѣхъ частныхъ рынкакъ (**); главная же торговля большимъ количествомъ, производится преимущественно на Щукиномъ дворѣ въ курятномъ ряду.

Птицы и дичь, доставляемыя битыми и мерзлыми, съ Ноября по Апрѣль продаются на площадяхъ. Главная продажа оныхъ гуртомъ производится въ Рождественскую ярмарку на Александровской торговой площади, что въ 1-мъ кварталѣ Каретной части, въ концѣ Невскаго проспекта. Гдѣ торговцы запасаютъ большимъ количествомъ товаръ и сберегаютъ во льду пять мѣсяцевъ.

Провизія курятная, доставляемая въ столицу мерзлою, продается порознь на торговыхъ площадяхъ — Алексан-

(*) Большая часть жителей столицы, не покупаетъ птицу и дичь, доставляемую крестьянами, именно потому, что въ курятныхъ лавкахъ продаются оныя всегда очищенными отъ перьевъ.

(**) Во многихъ рынкахъ, а именно: Андреевскомъ, Литовскомъ, Пустомъ или Пантелеймонскомъ и въ проч., торговля курятнымъ товаромъ соединена съ зеленою продажею.

дровской и Сѣнной, на дворахъ — Мытномъ и Щукиномъ и во всѣхъ курятныхъ лавкахъ, находящихся во всѣхъ торговыхъ рынкахъ.

Цѣны курятному товару нижеслѣдующія:

Бекасы жирные безъ прострѣла продаются сортомъ первымъ отъ 50 к. до 1 р. 20 к. за пару, а съ прострѣломъ и не жирные сортомъ вторымъ отъ 40 до 50 к. за пару: въ продажѣ бываютъ съ Іюня по Январь; съ Октября замараживаются въ формахъ и сберегаются во льду.

Вальдшнепы считаются у Г. г. гастрономовъ дичью обыкновенною, а потому и цѣна онымъ за оба сорта отъ 40 до 85 к. за пару. Продаются съ Іюля по Ноябрь.

Вепрь, или дикій кабанъ, доставляется весьма рѣдко изъ лѣсныхъ губерній убитымъ, а потому и цѣна оному неопредѣленна; части этого звѣря продаются преимущественно въ курятныхъ лавкахъ купца Ефремова на Щукиномъ дворѣ подъ № 198 и въ Кругломъ рынкѣ подъ № 14. Привозится большею частью изъ Гродненской и Минской губерній.

Гартшнепы лучшаго сорта безъ прострѣла, отъ 10 до 50 к. за пару; за эту птицу любители иногда платятъ довольно дорого, потому-что на охотѣ гартшнепъ убивается труднѣе бекаса.

Голуби дикія, продаются за дичь ординарную, отъ 10 до 50 к. за пару лучшихъ.

Голуби молодые, мясо коихъ жирное и бѣлое, продаются сортомъ первымъ круглый годъ, отъ 25 до 50 к. за пару, а сортъ второй отъ 10 до 20 к. за пару.

Гребешки каплуньи, свѣжіе и бѣлые отъ 40 до 60 к. за фунтъ. Доставляютъ изъ г. г. Ростова и Вологды; продаются съ Декабря по Апрѣль.

Гуси дикіе, продаются за дичь ординарную, отъ 40 до 90 к. за пару. Доставляются изъ окрестностей столицы.

Гуси домашніе здѣшняго боя: откормленные отъ 1 р. 20 к. до 2 р. 50 к. за пару; 2-го же сорта, отъ 80 к. до 1 р. за пару. Доставляются изъ внутреннихъ губерній.

Дроздцы лучшіе безъ прострѣла, отъ 20 до 50 к. за пару. Доставляются въ лѣтнее время, изъ окрестностей столицы, а зимою привозятся изъ Москвы.

Дрозды силковые и съ прострѣломъ, а также и мерзлые, сортомъ вторымъ, отъ 15 до 30 к. за пару.

Дрохва бываетъ въ продаже весьма рѣдко, а потому и цѣна на оную неопредѣленна. Эта ординарная, но весьма вкусная дичь, доставляется изъ Бессарабской области и прибрежныхъ губерній рѣки Днѣстра.

Козы дикія, коихъ мясо, преимущественно же наружные филеи, считается С.-Пегербургскими гастрономами первымъ изъ дичи и продаются разрубленными на части, т. е. 2 филея на спинныхъ костяхъ, отъ 6 до 12 р.; окорокъ отъ 3 до 6 р. за штуку; цѣлая же коза отъ 10 до 20 р. за штуку. Доставляется изъ Кавказа и внутреннихъ губерній. Продается съ Ноября по Май.

Дупельшнепы безъ прострѣла жирные, отъ 50 к. до 1 р. за пару; 2-го же сорта, отъ 30 до 70 к. за пару. Доставляются изъ окрестностей столицы. Продаются съ Іюля по Октябрь.

Дупеля, сберегаемые во льду въ особо-устроенныхъ для сего формахъ, отъ 2 до 2 р. 50 к. за пару. Продаются съ Ноября по Апрѣль.

Зайцы бѣлые крупные безъ прострѣла, отъ 60 к. до 1 р. за пару; сѣрые же подобнаго сорта, по 1 р. 20 к. и дороже за пару. Продаются съ Іюля по Ноябрь.

Зайцы привозные, мерзлые отъ 15 до 35 к. за пару. Зайцы вообще продаются безъ кожи.

Жаворонки полевые въ продажѣ очень рѣдко бываютъ. Доставляются изъ Бессарабской области. Продаются въ неопредѣлённое время.

Индѣйки молодыя здѣшняго боя, продаются по величинѣ, отъ 1 р. до 1 р. 80 к. за пару.

Индѣйки годовалыя откормленныя здѣшняго боя: отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за пару. Доставляются изъ Финляндіи и Курляндіи. Продаются круглый годъ.

Индѣйскіе молодые пѣтухи (калкуны), самые большіе и совершенно откормленные здѣшняго боя: отъ 4 до 9 р. за пару, откармливаются въ столицѣ и продаются съ Ноября по Мартъ.

Индѣйки привозныя мерзлыя 1-го сорта, отъ 1 р. 80 к. до 2 р. 50 к. за пару; 2-го сорта отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за пару. Продаются съ Ноября по Май.

Каплуны здѣшняго боя молодые, первые продаются за рѣдкость цѣною весьма высокою по 5 и болѣе руб. за пару, потомъ, по мѣрѣ привоза оныхъ въ столицу, цѣна постепенно понижается; высокая цѣна на каплуновъ и пулярдъ съ Мая по Августъ; съ Августа же цѣна онымъ 1-го сорта, отъ 2 р. до 1 р. 30 к. за пару; первые откормленные каплуны и пулярды доставляются изъ Графской Славянки. Продаются съ Іюня по Ноябрь.

Каплуны привозные мерзлые 1 сорта, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за пару; а 2 сорта, отъ 40 до 80 коп. за пару. Доставляютъ изъ городовъ Ростова и Вологды зимнимъ путемъ; мороженые сберегаются курятниками во льду, по Іюнь.

Кролики доморощеные продаются въ курятномъ ряду живыми, отъ 40 до 80 коп. за пару.

Кроншнепы считаются дичью ординарною и продаются отъ 35 до 70 коп. за пару.

Куропатки сѣрыя доставляются изъ окресностей столицы съ Іюля по Мартъ, большею частью прибываютъ зимнимъ путемъ изъ степныхъ губерній и г. Казани, продаются 1-го сорта отъ 40 до 80 к. сер. за пару.

Куропатки бѣлыя, (дичь ординарная), доставляются въ столицу большими партіями зимнимъ путемъ, изъ Архангельска и Мезина, продаются отъ 20 до 60 к. за пару.

Кулики всѣхъ родовъ, считаются дичью ординарною, а потому и цѣна оныхъ, равна цѣнамъ, показаннымъ за коростели, болотныя курочки и турухтаны.

Куры домашнія здѣшняго боя, молодыя и крупныя продаются сортомъ 1-мъ отъ 60 до 90 к. за пару; старыя же сортомъ 2-мъ отъ 50 до 75 к. за пару.

Куры привозныя, мерзлыя, доставляются изъ г. Ростова и Галича, продаются отъ 35 до 50 к. за пару.

Лось, мясо этого животнаго продается весьма рѣдко въ столицѣ и то производится въ мясныхъ лавкахъ цѣною ниже всякаго мяса; но если бы охотники благоволили присылать однѣ только внутренніе и наружные филеи изъ лося въ курятныя лавки, въ коихъ продаются олени и дикія козы, то безъ сомнѣнія нашлось бы много желающихъ на эту весьма вкусную дичь. Привозится изъ Минской и С.-Петербургской губерніи. Продается въ зимнее время.

Медвѣдь, окорока и лапы медвѣдя, присылаются иногда охотниками для продажи въ колбасныя лавки, но если бы это рѣдкое кушанье, было въ продажѣ на своемъ мѣстѣ, то оно имѣло бы много употребителей. Доставляется изъ С.-Петербургской губерніи.

Олень, мясо молодыхъ этихъ животныхъ похоже на

мясо дикой козы, но вкусомъ олепье немного грубѣе, а потому и въ цѣнѣ гораздо дешевле; части этого животнаго продаются по слѣдующимъ цѣнамъ: 2 филея на спинныхъ костяхъ отъ 3 до 8 руб.; а окорокъ отъ 2 до 4 р. за штуку, доставляются въ зимнее время съ Кавказа и изъ г. Казани.

Овсянки двухъ сортовъ, а именно: откормленные и безъ прострѣла продаются сортомъ первымъ; обыкновенныя же сортомъ вторымъ; цѣна этой дичи неопредѣленна, потому, что привозъ оной бываетъ въ маломъ количествѣ; но у Гг. гастрономовъ эта дичь считается лучшею.

Перепелки большею частію доставляются въ столицу живыми, гдѣ и откармливаются; продаются оныя отъ 35 к. до 1 р. за пару; обыкновенныя же и по мельче, сортомъ вторымъ, отъ 15 до 40 к. за пару. Дичь эта доставляется и мерзлою; продажа коей производится также двумя сортами, но нѣсколько дешевле первыхъ, т. е. не мерзлыхъ, и то во время изобильнаго привоза. Доставляются изъ Тульской и Курской губерній.

Перепела доставляются въ столицу и солеными, но продажа оныхъ не имѣетъ постояннаго мѣста, а болѣе производится на торговыхъ площадяхъ; цѣна онымъ не опредѣленна и вообще дичь эта считается ординарною. Продаются въ зимнее время на вѣсъ отъ 25 до 50 к. за фунтъ.

Песочники въ Іюлѣ мѣсяцѣ бываютъ жирные, продажа коихъ зависитъ отъ неизобильнаго привоза прочей дичи; цѣна онымъ 1-го сорта отъ 15 до 30 коп. за пару.

Подорожники доставляются изъ отдаленныхъ губерній къ Рождественской ярмаркѣ и продаются отъ 5 до 10 коп. за пару.

Потроха отъ откормленныхъ гусей здѣшняго боя, т. е. головка съ шейкой, 2 ножки, 2 крылышка, желудокъ (пупокъ) и печонка, продаются отъ 30 до 70 коп. за пару, т. е. отъ двухъ гусей.

Потроха привозныя мерзлыми продаются сортомъ вторымъ, отъ 15 до 40 коп. за пару.

Пулярды здѣшняго боя и привозныя, продаются тѣмъ же порядкомъ, какъ и каплуны, но съ тою только разницею, что цѣна пулярдъ какъ въ дорогое такъ и въ дешевое время, нѣсколько выше цѣнъ на каплуновъ.

Рябчики доставляются въ столицу большими партіями и разбираются въ курятныхъ лавкахъ на 4 сорта, т. е. крупные и бѣлые безъ прострѣлу, продаются сортомъ 1-мъ, отъ 40 к. до 1 р. за пару; силковые красные или съ малымъ прострѣломъ—сортомъ 2-мъ, отъ 30 до 50 коп. за пару; съ прострѣленною спиною или отбитыми ногами и съ небольшимъ поврежденіемъ — сортомъ 3-мъ (эти рябчики называются филейными), отъ 15 до 30 коп. за пару; послѣдніе же, т. е. бракъ, партіями по условленной цѣнѣ отъ 6 до 12 коп. за пару. Доставляются въ лѣтнее время изъ окрестностей столицы, а зимнимъ путемъ изъ Вологды, Архангельска, Мезина и Казани, рябчики сберегаются во льду долгое время и не бываютъ въ продажѣ только въ Маѣ и Іюнѣ.

Сивки и Скворцы считаются дичью ординарною; продаются же сивки отъ 15 до 30 к. за пару, скворцы отъ 8 до 15 к. за пару.

Стрепеты доставляются въ столицу, зимою но весьма рѣдко, а потому и цѣна онымъ не извѣстна.

Тетерева глухія, отъ 80 к. до 1 р. 50 к. за пару. (самцовъ пара цѣнится дороже, а самокъ дешевле).

Тетерева или глухари ранніе молодые, отъ 1 р. до 2 р. 50 к. за пару.

Тетерева обыкновенныя, но лучшаго сорта, отъ 35 коп. до 1 р. за пару. Доставляются въ лѣтнѣе время изъ окрестностей столицы, а зимою изъ Казани.

Травники бываютъ въ Іюлѣ весьма жирны и продаются отъ 5 до 10 к. за пару.

Трухтаны доставляются изъ окрестностей съ Іюля и продаются отъ 20 до 40 к. за пару.

Утки дикія въ продажѣ извѣстны трехъ родовъ, а именно: 1) кряковыя, продаются отъ 30 до 70 к. за пару; 2) рѣчныя мелкія, отъ 25 до 40 к. за пару и 3) называемыя чирки, отъ 30 до 50 к. за пару.

Утки домашнія здѣшняго боя, откормленныя, продаются сортомъ первымъ, отъ 60 коп. до 1 руб. за пару.

Утки молодыя раннія отъ 1 до 2 руб. за пару.

Утки привозныя мерзлыя, отъ 50 до 80 коп. за пару. Продаются съ Ноября по Май.

Фазаны двухъ родовъ, Колхійскіе и Маджарскіе, продаются парами, т. е. самецъ и самка, отъ 2 до 10 руб. за пару, смотря по величинѣ и свѣжести въ сбереженіи оныхъ; отдѣльно же, самецъ продается дороже, а самка дешевле. Эта рѣдкая дичь составляетъ лакомое блюдо Гастронома-Аристократа въ С.-Петербургѣ. Доставляются съ Кавказа и Астрахани, продаются съ Ноября по Апрѣль.

Цыплята здѣшняго боя, появляются въ продажѣ въ Январѣ мѣсяцѣ, цѣна онымъ въ началѣ отъ одного руб. до 1 руб. 50 коп. за пару; въ послѣдствіи же, когда потребность на нихъ увеличится, а доставка остается по временамъ умѣренна, цѣна возвышается до 3 р. 50 к. за пару; а потомъ по мѣрѣ доставки цѣна на цыплятъ постепенно уни-

жается до 30 к. за пару, а съ 1 сентября цѣна на маленькихъ цыплятъ вновь возвышается (*).

Цыплята мерзлые доставляются изъ разныхъ губерній. Продаются съ Ноября по Май. 1-го сорта отъ 40 до 80 коп. за пару; 2-го сорта отъ 30 до 50 коп. за пару.

Чернозобки, дичь ординарная, продаются отъ 3 до 7 коп. за пару.

Вообще выгодныя цѣны на курятной товаръ, временемъ опредѣлить невозможно, ибо цѣны зависятъ отъ изобильнаго привоза онаго; чего въ столицѣ много, то и дешево, а чего мало, то дорого; быстрыя же перемѣны цѣнъ часто встрѣчаются въ курятномъ торгѣ по случаю сообщеній Москвы съ С.-Петербургомъ посредствомъ желѣзной дороги.

РЫБНЫЙ ТОРГЪ.

Торговля рыбнымъ товаромъ производится въ разныхъ мѣстахъ города слѣдующимъ образомъ, а именно: рыба, подъ наименованіемъ коренная и соленая, продается оптомъ или партіями на Мытномъ дворѣ, Рождественской части, въ 1 кварталѣ, подъ Невскимъ; доставка оной въ столицу начинается съ первыхъ числъ Октября на телѣгахъ и на баркахъ до морозовъ, а потомъ саннымъ путемъ и продолжается до послѣднихъ числъ Марта.

Рыба живая, доставляемая на баркахъ и полубаркахъ изъ разныхъ рѣкъ и озеръ, продается оптомъ на большой Невѣ, между Обводнымъ каналомъ и запаснымъ фуражнымъ дворомъ, доставка оной большимъ количествомъ начинается съ 15 Сентября и продолжается до первыхъ морозовъ.

(*) Маленькіе ранніе цыплята, выводятся въ окрестностяхъ столицы Финнами, которые, откормивъ, привозятъ въ шубахъ вмѣстѣ съ насѣдками и получаютъ за труды отличное вознагражденіе.

Рыба битая привозная въ телѣгахъ, и сплавная на лодкахъ изъ окрестностей столицы, продается оптомъ между Семеновскимъ и Чернышевымъ мостами ежедневно, отъ 3 до 9 часовъ утра, съ открытія навигаціи и до сильныхъ морозовъ.

Раки живые, доставляются съ Апрѣля до первыхъ морозовъ на телѣгахъ, въ устроенныхъ для сего корзинахъ и продаются большими партіями въ кладовыхъ на Сѣнной площади; въ Октябрѣ же мѣсяцѣ доставляютъ оные на полубаркахъ, продажа сихъ послѣднихъ въ большомъ количествѣ производится на Невѣ у Прачешнаго моста.

Рыбу мороженую доставляютъ въ столицу въ началѣ морозовъ на возахъ, а потомъ саннымъ путемъ; продажа оной оптомъ, т. е. возами, вѣсомъ или счетомъ, производится на Мытномъ дворѣ и на Сѣнной площади. Привозъ этой рыбы начинается съ первыхъ числъ Ноября и продолжается до послѣднихъ числъ Марта, почти ежедневно.

Продажа порознь, т. е. фунтами или штуками живой, битой и соленой рыбы, производится ежедневно, въ рыбныхъ лавкахъ и особо-устроенныхъ мѣстахъ, находящихся во всѣхъ рынкахъ, торговыхъ дворахъ и площадяхъ; кромѣ того продажа рыбы порознь производится на 33-хъ живорыбныхъ садкахъ, расположенныхъ въ разныхъ частяхъ города, а именно: по большой и малой Невѣ и на Фонтанкѣ.

Въ рыбномъ торгѣ провизія раздѣлена въ продажѣ на 4 разряда, т. е. рыба живая и мерзлая, рыба и провизія соленая, провѣсная, сушоная и копченая, продается по нижеслѣдующимъ цѣнамъ.

Анчоусы соленые лучшіе, привозятся изъ Бордо въ Маѣ, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Балыкъ осетровый доставляется изъ Астрахани и Уральска, продается отъ 55 до 70 к. за фунтъ.

Башка отъ свѣжаго осетра, продается на живорыбныхъ садкахъ, отъ 7 до 13 к. за ф. Отъ соленаго осетра, отъ 5 до 6 к. за фун. Отъ свѣжей и соленой бѣлуги отъ 3 до 10 к. за фун.

Бѣлорыбица мерзлая, привозится изъ Астрахани въ Январѣ. Продается отъ 10 до 20 к. за ф. на торговыхъ площадяхъ, въ рыбныхъ лавкахъ и на садкахъ съ Ноября по Апрѣль.

Бѣлорыбица провѣсная, приготовляется въ Санктпетербургѣ и Москвѣ. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Апрѣля по Іюнь отъ 10 до 20 к. за фун. Соленая отъ 10 до 13 к. за фун. Продается въ рыбныхъ лавкахъ.

Бѣлуга мерзлая, доставляется изъ Астрахани и Новочеркаска въ Январѣ. Продается отъ 16 до 20 к. за фунтъ. Башка и тонкій конецъ продается особо. Малосольная (здѣшняго соленья) отъ 15 до 20 к. за фунтъ. Продается на торговыхъ площадяхъ, въ рыбныхъ лавкахъ и на садкахъ.

Вязига осетровая, привозится изъ Астрахани, Уральска и др. городовъ. Продается постоянно отъ 45 до 60 к. за фунтъ, а бѣлужья 2 к. съ фун. дешевле (*).

Верозубъ мерзлый привозится весьма рѣдко, а потому и цѣна оному неизвѣстна.

Ерши	живые крупные	продаются	отъ 30 до 60	к. десят.
»	» средніе	—	15 — 30	« —
»	» мелкіе	—	5 — 10	« —
»	мерзлые крупные	—	3 — 10	« —

(*) Чтобы различить вязигу осетровую отъ бѣлужьей, нужно замѣчать, что первая завязана въ пучки умѣренной толщины и ровна, а бѣлужья гораздо толще и не ровна.

Первые два сорта привозятся изъ Ладожскаго озера и др. рѣкъ и озеръ, а послѣдній изъ внутреннихъ губерній.

Икра изъ живыхъ стерлядей, приготовляется для желающихъ на живорыбныхъ садкахъ, по добровольному условію и не дешевле 10 р. за фунтъ.

Икра осетровая, здѣшняго приготовленія. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за фун.

Икра осетровая садковая (*) или багряная лучшаго сорта отъ 1 р. 20 к. до 1 р. 50 к. за фун. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Икра осетровая плавная (**) отъ 55 до 90 к. за ф.

Икра паисная	1-го сорта	отъ 70	до 85 к.	за фунтъ.
» »	2-го —	— 40	— 45 —	—
» »	3-го —	— 20	— 30 —	—

Привозится изъ Уральска и Астрахани съ Ноября по Январь. Продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ и на живорыбныхъ садкахъ.

Икра красная сиговая приготовляется здѣсь и продается отъ 10 до 20 к. за фунтъ.

Икра красная ряпушечная отъ 8 до 15 к. фунтъ.

Камбала доставляется изъ Архангельска въ Декабрѣ. Продается мерзлая на садкахъ, большая отъ 10 до 20 к. фунтъ; мелкая же отъ 50 к. до 1 р. десятокъ; а копченая продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 3 до 10 к. за штуку.

Караси живые крупные продаются на садкахъ цѣ-

(*) Въ мѣстахъ, гдѣ производится ловля осетровъ, икряные осетры отсаживаются въ загороженые садки и по первому санному пути доставляются въ С.-Петербургъ вмѣстѣ съ приготовленою изъ нихъ икрою.

(**) Плавная промывается здѣсь водою, т. е. изъ соленой обращается въ свѣжую.

нoю отъ 10 до 20 к. за штуку. Доставляются изъ окрестностей столицы, съ Мая по Октябрь.

Караси мерзлые отъ 7 до 12 к. за фунтъ. Доставляются изъ Саратова и Астрахани съ Ноября по Апрѣль.

Карпы живые большіе весьма рѣдки.

« « « « средніе доставляются изъ окрестностей столицы съ Мая по Октябрь, продаются 4 фунтовые отъ 75 к. до 1 руб. за штуку.

Карпы мерзлые отъ 7 до 12 к. за фунтъ. Доставляются изъ внутреннихъ губерній съ Ноября по Апрѣль.

Кильки малосольныя доставляются изъ Ревеля съ Ноября и продаются отъ 25 до 40 к. банка.

Клей осетровый лучшій 3 р. 50 к. фунтъ.

« « « « « 2-го сорта 2 р. « « (*)

« « сомовій, подъ названіемъ машинный, 75 к. фунтъ.

Корюшка живая морская, половъ которой начинается въ большомъ количествѣ съ Апрѣля по Іюнь. Продается отъ 15 к. до 1 р. сотня.

Корюшка живая Ладожская, доставляется съ Мая по Іюль. Продается отъ 40 к. до 1 руб. сотня.

Корюшка мерзлая Ладожская и морская доставляется съ Ноября по Апрѣль. Продается крупная отъ 1 до 2 р. 50 к. за сотню, а средняя отъ 20 к. до 1 р. сотня.

Корюшка копченая приготовляется здѣсь и продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 10 до 20 к. десятокъ.

Лабарданъ мерзлый доставляется изъ Астрахани въ Декабрѣ и продается отъ 7 до 20 к. за фунтъ.

(*) Втораго сорта разумѣется клей тонкій стерляжій или осетроваго клея бракъ, т. е. когда для отправки за границу сортируется осетровый клей, красные пласты или оконечности пластовъ, бракуются, но достоинствомъ этотъ клей, одинаковъ съ сортомъ 1-мъ для умѣющаго оный очистить.

Лабарданъ соленый, отъ 5 до 7 к. за фунтъ. Солятъ здѣсь.

Лини живые въ привозѣ весьма рѣдки.

— — мерзлые отъ 7 до 10 к. за фунтъ. Доставляются изъ Ильменьскаго озера, лѣтомъ и зимою.

Лещи живые доставляются изъ Ладожскаго озера и Новгорода лѣтомъ, продается штука отъ 4-хъ до 10 фунтовъ отъ 50 к. до 2 р. 50 к. за штуку.

Лещъ мерзлый, отъ 7 до 20 к. за фунтъ. Доставляются изъ разныхъ мѣстъ съ Ноября по Апрѣль.

Лосось живой невской, продается отъ 8 до 35 к. за фунтъ, половъ изобильный съ 15 Іюля и по 15 Августа.

Лосось привозный Кимзольскій и Свирскій, свѣжій и мороженый продается отъ 10 до 30 к. за фунтъ. Доставляются изъ озеръ въ разныя мѣсяцы.

Лосось копченый продается въ колбасныхъ и овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 15 до 20 к. за фунтъ. Приготовляются здѣсь.

Лосось малосольный отъ 7 до 10 к. за фунтъ.

Миноги живыя отъ 5 до 15 к. десятокъ.

— — — маринованныя отъ 15 до 40 к. десятокъ. Доставляются: первые съ моря, лѣтомъ, а послѣдніе изъ Нарвы, въ Октябрѣ, первые продаются на садкахъ, 2-е на Апраксиномъ и Щукиномъ дворахъ.

Навага мерзлая, доставляется изъ Астрахани съ Ноября по Февраль и продается отъ 15 до 40 к. десятокъ.

Налимъ живой съ печонкою отъ 50 к. до 1 р. 50 к. за штуку.

Налимы мелкіе отъ 20 до 50 к. за десятокъ. Доставляются изъ Луги въ лѣтніе мѣсяцы.

Налимъ мерзлый отъ 2 до 5 к. за фунтъ.

Печенки изъ живыхъ налимовъ отъ 1 до 2 руб. за фунтъ.

Окуни живые крупные, морскіе и Новогородскіе, продаются отъ 10 до 20 к. за штуку.

Окуни живые средніе, отъ 3 до 5 к. за штуку.
« « мелкіе « 7 « 19 « « десятокъ.
« мерзлые . . . « 3 « 7 « « фунтъ.

Осетры живые доставляются изъ Ладожскаго озера въ Іюлѣ и продаются отъ 20 до 30 р. пудъ.

Осетры мерзлые донскіе отъ 25 до 30 к. за фунтъ.
« « Астраханск. « 18 « 20 « за —
« « Уральскіе « $12^1/_2$ « 18 « « —
« « Сибирскіе « 10 « 15 « « —

Осетрина малосольная продается отъ 20 до 30 коп. фунтъ. Солятъ здѣсь.

Осетрина коренная, отъ 8 до 12 к. фунтъ, доставляется съ Макарьевской ярмарки.

Пискари живые крупные продаются отъ 10 до 15 к. десятокъ.

Плотва живая изъ Ладожскаго озера продается, крупная отъ 10 до 20 коп., средняя отъ 5 до 10 коп. десятокъ.

Плотва мерзлая крупная отъ 3 до 5 коп. десятокъ.

Раки морскіе, привозимые изъ за границы вареными, продаются въ Милютиныхъ лавкахъ, временно.

Раки морскіе заграничные маринованные въ банкахъ. Продаются въ Милютиныхъ лавкахъ.

Раки здѣшніе, доставляются изъ разныхъ озеръ, на-

ходящихся въ окрестности Петербурга, лучшіе березянскіе крупные продаются отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ.

среднiе	«	«	5	«	«	8 к.	«		«
мелкіе	«	«	2	«	5	«	«	«	«

Ряпушка живая Невская продается съ Апрѣля по Сентябрь отъ 2 до 5 к. десятокъ.

Ряпушка мерзлая доставляется изъ Бѣлаго и Гдовскаго озеръ; продается отъ 10 до 20 к. сотня.

Ряпушка копченая здѣшняго приготовленія, продается отъ 2 до 5 к. десятокъ.

Салакушка мерзлая морская, доставляется изъ разныхъ мѣстъ съ Ноября по Мартъ и продается отъ 10 до 20 к. сотня.

Салакушка соленая и копченая, доставляется изъ Нарвы весною и продается по добровольному условію, весьма дешево.

Сардины маринованныя, доставляются изъ Бордо и другихъ мѣстъ въ Маѣ: продаются въ фруктовыхъ лавкахъ, цѣна большой банкѣ отъ 45 до 55 к., а маленькой отъ 30 до 35 к. за банку.

Севруга мерзлая, доставляется изъ Уральска въ Ноябрѣ; продается на садкахъ, отъ $17^1/_2$ до 25 к. фунтъ.

Севруга малосольная отъ 15 до 20 к. фунтъ.

Сельди Голландскія доставляются изъ Ротердама въ Маѣ: продаются на биржѣ оптомъ а во фруктовыхъ лавкахъ штуками и десятками, 1-го сорта отъ 10 до 15 к. за штуку, или отъ 10 до 11 р. сотня, 2-го сорта отъ 8 до 10 к. штука.

Сельди Норвежскія доставляются изъ Бергена и Ставангера въ Маѣ; продаются оптомъ, на сельдяномъ буянѣ, а порознь въ Никольскомъ рынкѣ за бочку перваго

сорта въ 500 шт. отъ 9 до 18 р., 2-го сорта отъ 7 до 15 руб.; штука отъ 2 до 5 к.

Сельди копченыя приготовляются въ колбасныхъ лавкахъ и продаются изъ вышеозначенныхъ сортовъ съ надбавкою сверхъ тѣхъ цѣнъ по 2 к. на штуку за копченіе.

Сельди мерзлыя свѣжіе продаются на садкахъ, крупныя отъ 10 до 20 к. за десятокъ.

Селява, или иначе называемая уклея, доставляется изъ Виленской губерніи въ Ноябрѣ; крупная мерзлая продается отъ 5 до 10 к. за штуку.

Семга доставляется изъ Архангельска, съ Ноября по Апрѣль; продается оптомъ на Мытномъ дворѣ, а порознь во фруктовыхъ лавкахъ и на торговыхъ площадяхъ.

1-го сорта (порогъ) отъ 25 до 35 к. за фунтъ.
2-го « средняя « 20 « 25 « « «
3-го « мелкая « 11 « 15 « « «

Сиги живые Ладожскіе, доставляются въ лѣтнее время; продаются на садкахъ отъ 20 до 70 к. штука.

Сиги мерзлые отъ 20 до 40 к. штука. Доставляются съ Ноября по Апрѣль.

Сиги соленые здѣшняго приготовленія, продаются отъ 15 до 25 к. штука.

Сиги копченые приготовляются и продаются въ колбасныхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. штука.

Снятки мерзлые бѣлозерскіе, доставляются съ Ноября по Апрѣль; продаются отъ 5 до 10 к. фунтъ.

Снятки мерзлые Псковскіе, отъ 3 до 5 к. фунтъ.
« сушоные таланскіе, « 12 « 17 « «

Снятки сушоные Псковскіе отъ 4 до 7 к. фунтъ.

Симовина мерзлая доставляется изъ Астрахани въ Ноябрѣ; продается отъ 10 до 15 к. фунтъ; соленая отъ 5 до 10 к. фунтъ. Солятъ здѣсь.

Стерляди живыя доставляются водяною комуникаціей изъ Волги въ послѣднихъ числахъ Сентября. Продаются на живорыбныхъ садкахъ цѣною слѣдующею: сухинская желтая или камская крупная, въ 20 вершковъ, отъ 35 до 50 руб. штука; по меньше отъ 16 вершковъ того же сорта 20 руб.; далѣе же цѣна на стерляди, по величинѣ оной, уменьшается до порціонной, т. е. фунтовой, которая продается отъ 35 до 60 к. штука (*).

Стерлядь Ладожская костюшка, продается въ половину дешевле противъ вышеозначенныхъ стерлядей. Доставляется изъ Ладожскаго озера, лѣтомъ.

Стерляди мороженыя доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Уральска съ Ноября по Апрѣль, продаются отъ 20 до 35 к. за фунтъ.

Стерлядь камская крупная 1-го сорта продается по 50 к. за фунтъ.

Сырты провѣсные, Ладожскіе и Новгородскіе доставляются въ Маѣ, продаются на живорыбныхъ садкахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 10 до 15 к. за штуку.

Судаки живые разной величины, доставляются большою частью изъ озеръ, находящихся въ окрестности столицы. Лѣтомъ водяною комуникаціею въ лодкахъ, а зимою въ бочкахъ, продаются на живорыбныхъ садкахъ круглый годъ, цѣною слѣдующею: судакъ большой, т. е. 10 ф. продается отъ 20 до 50 к. фунтъ; средній 7 ф. отъ 15 до 30 к.; мелкій 4 ф. отъ 8 до 15 к. ф.; судакъ маленькій порціонный 1 ф. продается отъ 10 до 20 к. за штуку.

(*) Цѣну стерлядямъ опредѣлить весьма трудно по слѣдующимъ причинамъ, а именно: стерлядь сидѣлая долгое время въ садкѣ продается дешевле, или стерлядь откормленная въ прудѣ той же мѣры и вѣса, продается за полцѣны противъ свѣжепривозной; притомъ же стерлядь желтая, толстая, цѣнится болѣе стерляди бѣлой и тощей; а потому настоящее знаніе стерлядей пріобрѣтается лишь долговременнымъ опытомъ.

Судаки сонные и мерзлые Бѣлозерскіе, Гдовскіе и Новгородскіе, крупные продаются отъ 10 до 20 к. за ф., мелкіе въ половину дешевле.

Судаки мерзлые привозные въ Декабрѣ мѣсяцѣ продаются отъ 8 до 12 к. за фунтъ.

Судаки соленые, продаются въ Никольскомъ рынкѣ отъ 7 до 10 к. за фунтъ.

Тешка осетровая и бѣлужья, доставляется изъ Саратова въ Октябрѣ, продается отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Треска сухая, доставляется изъ Архангельска, продается въ Никольскомъ рынкѣ отъ 2 до 4 к. за фунтъ.

Треска моченая, приготовляется у Каменнаго моста въ домѣ Решоткина подъ № 144, продается по 6 к. за фунтъ.

Угри живые, доставляются изъ окрестныхъ рѣкъ, продаются крупные въ 16 вершковъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за штуку; средніе и мелкіе въ половину дешевле.

Форели (тамень) живые разной величины, доставляются большою частью изъ озеръ, находящихся въ окрестностяхъ столицы. Лѣтомъ водяною комуникаціею въ лодкахъ, а зимою въ бочкахъ, продаются на живорыбныхъ садкахъ круглый годъ, цѣною слѣдующею: живая 1-го сорта отъ 25 до 50 к.; 2-го сорта отъ 20 до 40 к.; шведская живая отъ 20 до 40 к. за фунтъ.

Форельки порціонныя, доставляются изъ Гатчина круглый годъ, продаются, крупныя отъ 30 до 60 к. Полупорціонныя отъ 10 до 25 к.; мелкія по 5 к. штука.

Форели мерзлыя отъ 7 до 15 к. за фунтъ.

Шемая провѣсная, доставляется изъ Новочеркаска, продается въ фруктовыхъ лавкахъ отъ 5 до 12 за штуку.

Шиповина мерзлая, продается на садкахъ, отъ 12 до 20 к.; соленая отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Щуки живые, доставляются изъ окрестностей столицы, продаются на садкахъ, большая отъ 8 до 10 к.; сред-

няя отъ 6 до 9 к.; мелкая отъ 4 до 7 к.; мерзлая отъ 5 до 7 к. за фунтъ.

Язи крупные живые, доставляются изъ Новгорода, продаются отъ 15 до 30 к.; среднія отъ 8 до 16 к. за штуку.

Вышеозначенные цѣны рыбныхъ припасовъ показаны читателямъ для нѣкотораго соображенія; настоящая же цѣна этой провизіи вѣрно означена быть не можетъ по слѣдующей причинѣ, напримѣръ: сигъ живой купленный для продажи за 40 коп., чрезъ два часа, продается тѣмъ же лицомъ за 25 к., потому-что сигъ этотъ уснулъ; а сонные сиги были и въ покупкѣ по 25 к. штука; раки, доставляемыя лѣтомъ изъ озеръ, чрезвычайно снутъ въ невской водѣ, равно озерная и морская рыба, пересаженная лѣтомъ въ садокъ, снетъ скоро и большимъ количествомъ. При всѣхъ удобствахъ къ доставленію въ столицу живой рыбы, цѣна на оную въ одинъ день перемѣняется по нѣсколько разъ, напримѣръ: утромъ на рыбной биржѣ судаковъ было мало, а потому и цѣна на оные поднялась весьма высоко, къ обѣду лодки прибыли съ изобильнымъ половомъ и цѣна на судаки значительно понизилась, а къ вечеру половъ еще увеличился, а потому и цѣна уменьшилась уже до половины. Подобные случаи въ С.-Петербургѣ бываютъ не рѣдко; въ особенности же на привозную рыбу изъ озеръ и моря.

Желающій получать рыбу дешевой цѣны, выбираетъ сонную или привозную битою, либо изъ живой выбираетъ ту, которая доставлена на биржу въ изобильномъ количествѣ; въ противномъ случаѣ онъ долженъ платить дорого.

Мерзлая рыба имѣетъ также нѣсколько цѣнъ, напримѣръ: рыба ловленая подъ льдомъ, тотчасъ замороженая и исправно доставленная въ столицу, продается сортомъ 1, рыба, которая въ дорогѣ оттаяла, потомъ вторично заморо-

жена, не имѣетъ уже настоящаго вида и продается сортомъ 2-мъ; наконецъ рыба мороженая здѣшними содержателями садковъ изъ сонной, продается сортомъ 3-мъ, однимъ словомъ продажа мерзлой рыбы заключаетъ въ себѣ много тайнъ, которыхъ и опытный покупатель изслѣдовать не всегда можетъ, а болѣе покупаетъ, полагаясь на совѣсть продавца.

ПРОВИЗІЯ МУЧНАЯ ИЛИ ЛАБАЗНЫЙ ТОРГЪ.

Продажа муки и крупъ, доставляемыхъ водяною комуникаціею, производится въ началѣ на баркахъ, на большой Невѣ у пристани противъ Императорскаго стекляннаго завода; потомъ въ амбарахъ или хлѣбныхъ магазинахъ, преимущественно находящихся подъ Невскимъ, а съ амбаровъ снабжаются для продажи порознь въ лабазы, расположенные во всѣхъ частяхъ города. Мука и прочіе припасы, доставляемые сухопутно и по желѣзной дорогѣ, складываются такъ же въ мучныя кладовыя и лабазы.

Въ лабазномъ торгѣ главные припасы суть: крупа, масло, мука, солодъ и соль.

Крупа гречневая обыкновенная, т. е. самая крупная, доставляется водяною комуникаціею и сухопутно изъ разныхъ губерній; продается четвертями въ хлѣбныхъ магазинахъ и лабазахъ, а порознь, въ лабазахъ, овощно-фруктовыхъ, зеленыхъ и мелочныхъ лавкахъ; гречневая крупа извѣстна въ продажѣ за лучшую Моршанская, Московская и Орловская, продаются отъ 5 р. 70 к. до 6 р. 20 к. за четверть и отъ $2\frac{1}{2}$ до $3\frac{1}{2}$ к. за фунтъ.

Крупа гречневая продѣльная, т. е. помельче и чище вышесказанной, Ростопчинская извѣстная за лучшую, продается отъ 6 р. 20 к. до 6 р. 70 к. за четверть и отъ 3 до 4 к. за фунтъ.

Крупа Смоленская, т. е. гречневая мелкая приготов-

ляется въ столицѣ и привозится изъ Тульской губерніи, 1-я свѣжа но недовольно чиста и заключаетъ въ себѣ много муки; 2-я нѣсколько крупнѣе, чище и если бы на мѣстѣ была достаточно осушена, то могла бы по достоинству продаваться дороже, но по доставкѣ въ столицу оказывается затхлою. Цѣна обѣимъ сортамъ ровная, т. е. отъ 5 до 7 коп. за фунтъ.

Крупа пшенная лучшая Цезрянская, продается отъ 9 до 9 руб. 50 коп. за четверть; втораго сорта, отъ 7 до 7 р. 50 к. за четверть, фунтами отъ $3^1/_2$ до 4 коп. за фунтъ.

Крупа овсяная продѣльная, отъ 7 руб. 50 коп. до 8 руб. за четверть. Обыкновенная отъ 6 до 6 руб. 50 коп. за четверть, фунтами отъ $3^1/_2$ до 5 коп. за фунтъ.

Крупа ячная 1-го сорта, отъ 10 до 10 р. 50 к. за четверть, фунтами отъ 3 до 4 к. за фунтъ; 2-го сорта отъ 5 до 6 р. 50 к. за четверть.

Крупа перловая (*) Тифинская или здѣшняго произведенія считается сортомъ 1-мъ, продается отъ 2 до 2 р. 50 к. за пудъ; втораго сорта отъ 1 р. 30 к. до 1 р. 50 к. за пудъ; фунтами отъ 4 до 10 к. за фунтъ.

Крупа манная Московская лучшая, т. е. чище и нѣсколько крупнѣе здѣшнихъ фабрикъ, продается отъ 5 до 8 к. за фунтъ; здѣшняя, т. е. второй сортъ, отъ 4 до 6 к. за фунтъ.

Продажа поснаго масла оптомъ производится на масляномъ буянѣ и на Мытномъ дворѣ, а порознь въ лабазахъ, овощно-фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

(*) Года три предъ симъ перловая крупа привозилась изъ за границы и продавалась отъ 10 до 15 коп. за фунтъ; въ настоящее время перловая крупа здѣшней отдѣлки по добротѣ выше заграничной, т. е. мельче, ровнѣе и бѣлѣе и цѣна гораздо ниже первой.

Масло конопляное лучшаго вкуса продается отъ 6 до 10 к. за фунтъ.

Масло подсолнечное отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Масло маковое отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Масло орѣховое отъ 18 до 30 к. за фунтъ.

Мука гречневая 1-го сорта отъ 3 до 5 к.; 2-го сорта отъ $2^1/_2$ до 4 к. за фунтъ.

Мука гороховая здѣшняго произведенія, продается отъ $2^1/_2$ до 4 к. за фунтъ.

Мука крупчатная Московская лучшая, продается отъ 8 р. 50 к. до 9 р. за мѣшокъ въ 5 пудовъ; за фунтъ по 5 коп.

Мука Мологская, Дмитріевская, Рыбинская, Тихвинская, Юхотская, также щитается за сортъ 1-й, но добротою нѣсколько уступаетъ Московской, продается отъ 4 до $4^1/_2$ к. за фунтъ и отъ 7 до 8 р. за мѣшокъ.

Мука пеклеванная 1-го сорта, отъ 3 до 5 к. за фунтъ.

Мука ржаная отъ 70 до 88 к. за пудъ.

Мука овсяная здѣшняя, отъ 3 до 4 к. за фунтъ.

Солодъ ржаной, дранецъ, крупный 1-го сорта по 3 р. 80 к. за пудъ.

Солодъ ржаной, мелкій Новоторжскій и Нижегородскій по 85 к. за пудъ.

Солодъ ячный Московскій и Новгородскій отъ 3 р. 75 к. до 4 р. 50 к. за пудъ.

Соль двухъ родовъ, здѣшняя крупная и мелкая заграничная; здѣшняя продается въ соляномъ городкѣ на Фонтанкѣ противъ Лѣтняго сада, отъ 2 до 3 к. за фун., пудами отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за пудъ; соль заграничная средняя, бѣлая, продается на биржѣ и въ Никольскомъ рынкѣ подобною же цѣною. Вообще цѣны въ лабазахъ на вышеозначенныя припасы ниже отъ 1 до 5 процентовъ съ ру-

бля противъ прочихъ лавокъ, преимущественно для покупающихъ пудами.

Цѣны вышепоказанной провизіи, измѣняются лишь въ чрезвычайныхъ случаяхъ, и большею частію бываютъ цѣны среднія. При покупкѣ провизіи послѣднихъ сортовъ, требуется рачительное изслѣдованіе каждаго сорта отдѣльно, дабы въ оныхъ не оказалось непріятнаго духа, плѣсени или песку, ибо въ продажѣ часто встрѣчается видѣть испорченный какимъ либо случаемъ сортъ первый и обращенный во второй; подобнаго же рода дешевая покупка не рѣдко становится въ двое дороже.

ЗЕЛЕННОЙ ТОРГЪ.

Припасы зеленнаго торга, суть двухъ родовъ, 1-я раннія произрастающія въ оранжереяхъ и парникахъ; 2-я своевременно произрастающія на грунтѣ, продажа которыхъ производится оптомъ ежедневно, на Сѣнной площади для жителей до 12-ти часовъ по-полудни, съ этого времени покупка разрѣшается торговцамъ. Раннія произрастенія изъ оранжерей и парниковъ, какъ-то зеленые бобы и стручья, огурцы, спаржа, щавель, салатъ и проч. закупаются торговцами у содержателей оранжерей оптомъ на мѣстѣ, въ окрестностяхъ С.-Петербурга и въ Москвѣ. Если малымъ количествомъ и доставляются (*) для продажи выше означенныя раннія припасы на Сѣнную площадь, то таковая производится въ трактирѣ за чаемъ.

Продажа порознь раннихъ произрастеній производится въ лучшихъ зеленныхъ лавкахъ; первая появляется у Каменнаго моста въ лавкѣ купца Ушакова, подъ № 6.

Продажа зелени, произрастающей на грунтѣ, производится оптомъ съ Апрѣля мѣсяца до 1-хъ морозовъ на Сѣн-

(*) Въ морозы свѣжая зелень обвязывается тщательно войлоками и привозится на Сѣнную въ подвалы.

ной площади ежедневно, а порознь во всѣхъ частныхъ торговыхъ рынкахъ зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ.

Припасы зеленнаго торга заключаютъ въ себѣ четыре разряда, т. е. припасы свѣжія раннія и обыкновенно произрастающія, соленыя, сушеныя и заготовленныя въ прокъ свѣжимъ, способомъ французскимъ; продаются по слѣдующимъ цѣнамъ:

Анисъ сухой въ зернѣ доставляется изъ внутреннихъ губерній постоянно, продается въ торговыхъ и зеленныхъ лавкахъ отъ 5 до 7 к. за фунтъ.

Анисъ сухой пучками отъ 5 до 10 к. за пучокъ.

Андевиль бѣлая лучшая 1-го сорта поспѣваетъ на грунтѣ въ Іюлѣ мѣсяцѣ, въ началѣ продается отъ 10 к. за десятокъ и по мѣрѣ произрастенія оной, цѣна перемѣняется, однако не дороже 15 к. за десятокъ, по Октябрь мѣсяцъ; далѣе цѣна повышается до 30 к. за десятокъ.

Андевиль зеленый считается вторымъ сортомъ и продается въ половину дешевле.

Артишоки: 1-е поспѣваютъ на грунтѣ въ Іюлѣ мѣсяцѣ и продаются за десятокъ крупныхъ не дороже 1 р. 50 к., а по мѣрѣ доставки оныхъ въ столицу, цѣна уменьшается до 15 к. за десятокъ; въ Сентябрѣ мѣсяцѣ лучшее время для запаса на зиму артишоковъ, съ 15 Октября по Февраль цѣна на оные повышается до 1 р. 50 к. и болѣе.

Артишоки французскіе въ банкахъ, есть двухъ сортовъ, т. е. artichauts и Fonds d'artichauts, въ которой отъ 8 до 10 артишоковъ, доставляются изъ заграницы въ Іюнѣ; продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ по 3 руб. за банку.

Артишоки, заготовленные въ банкахъ и боченкахъ, т. е. въ соленомъ разсолѣ, цѣлые и пополамъ разрѣзан-

ные, продаются съ Ноября по Май отъ 30 до 50 к. за десятокъ; однѣ низы заготовленные въ 3-хъ фунтовыхъ банкахъ, отъ 90 к. до 1 р. 50 к. за банку, въ которой до 30 штукъ артишоковъ: приготовляются въ зеленныхъ лавкахъ.

Астрагонъ зеленый, первый является въ продажѣ въ Іюнѣ мѣсяцѣ, продается пучками отъ 40 к. за маленькій пучекъ, далѣе цѣна понижается до 5 к. за пучекъ большой и продается до Сентября.

Астрагонъ, заготовляемый въ маленькихъ бутылочкахъ, отъ 25 до 40 к. за штуку, сушеный отъ 3 до 5 к. за пучекъ. Заготовляется въ зеленныхъ лавкахъ.

Бобы зеленые оранжерейные, первые являются въ продажѣ въ Мартѣ мѣсяцѣ, цѣна за первые 1/4 фунта 3 р., за 1/2 фун. 5 р. 50 к., за фунтъ 10 руб., а по мѣрѣ изобильнаго ихъ доставленія, цѣна на оные понижается до 50 к. за фунтъ, оранжерейные бобы оканчиваются въ Маѣ мѣсяцѣ.

Бобы зеленые съ грунта, начинаютъ продаваться въ Іюлѣ не свыше 10 к. за фунтъ, потомъ постепенно уменьшается до 1 1/2 коп. за фунтъ; дешевая цѣна онымъ бываетъ не болѣе двухъ недѣль въ началѣ Августа; продажа свѣжихъ зеленыхъ бобовъ оканчивается въ Сентябрѣ мѣсяцѣ.

Бобы свѣжіе бѣлые поспѣваютъ въ Августѣ, цѣна за фунтъ первыхъ 50 к., а по мѣрѣ доставленія оныхъ понижается до 7 к. за фунтъ и оканчиваются въ Сентябрѣ.

Бобы свѣжіе русскіе поспѣваютъ въ Іюнѣ и продаются первые по 10 к. за фунтъ, а потомъ понижается до 3-хъ коп.; вообще русскіе бобы считаются зеленью ординарною и употребляются весьма мало, продажа коимъ оканчивается въ Августѣ мѣсяцѣ.

Бобы, заготовленные въ жестяныхъ банкахъ, въ продажѣ бываютъ въ маломъ количествѣ.

Бобы соленые зелеными, отъ 7 до 10 коп. за фунтъ. Приготовляются въ зеленныхъ лавкахъ.

Бобы сушеные зелеными, доставляются изъ Ростова въ Августѣ, продаются отъ 10 до 20 к. за фунтъ.

Бобы бѣлые и красные сухіе, отъ 5 до 10 коп. за фунтъ. Доставляются изъ города Мурома въ Декабрѣ.

Брунъ-кресъ, иначе называемый кресъ ключевой или бобовникъ, появляется въ продажѣ съ Марта мѣсяца, цѣна которому приблизительно не менѣе 10 к. и не болѣе 40 к. за фунтъ, продажа онаго производится по Май мѣсяцъ.

Брюква поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ, продается по 10 к. десятокъ, цѣна на оную до Сентября мѣсяца неизмѣняется, а зимою повышается цѣна до 40 к. за десятокъ.

Бураки квашеные приготовляются въ зеленыхъ лавкахъ и продаются отъ 5 до 10 к. за десятокъ съ рассоломъ.

Галярепа или кольрабе, употребляется мало, и продается не дороже 15 к. десятокъ.

Горохъ въ стручкахъ зеленый оранжерейный, поспѣваетъ къ 1 Апрѣлю, и съ начала продается за 1/4 фунта 3 р., а по мѣрѣ доставки, цѣна понижается до 2 р. за фунтъ. Въ Іюнѣ горохъ поспѣваетъ въ теплицахъ и продается отъ 1 р. до 20 к. за фунтъ; въ Іюлѣ горохъ изъ грунта 1-й продается отъ 10 к. за фунтъ и понижается ежедневно до 1-й коп. за фунтъ (*); такая цѣна продолжается не болѣе недѣли, потомъ постепенно повышается до 15-го Сентября, однако не дороже 10 к. за фунтъ (**).

(*) Горохъ вылущенный изъ стручковъ продается по добровольному условію отъ 15 до 50 к. за фунтъ самаго мелкаго.

(**) Въ С.-Петербургѣ желающіе заготовлять въ прокъ горохъ, должны пользоваться дешевою цѣною, которая мгновенно измѣняется. Въ прошедшемъ 1854 году дешевый горохъ былъ только два дня.

Горохъ сахарный, особой цѣны не имѣетъ и продается весьма мало.

Горохъ, заготовленный въ жестяныхъ банкахъ, привозный изъ за границы, продается по 3 руб. за банку. Здѣшняго заготовленія, въ банкахъ и бутылкахъ, продается отъ 1 до 2 р. за банку, бутылка же цѣнится въ половину дешевле.

Горохъ соленый стручками, отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Горохъ сушеный мелкій 1-го сорта, отъ 40 до 45 коп. за фунтъ (*), 2-го до 30 к., а 3-го сорта до 15 к. за фунтъ. Доставляется изъ г. Ростова.

Горохъ русскій обыкновенный, продается въ лабазахъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, зеленый отъ 5 до 7 к., а желтый отъ 2 до 4 коп. за фунтъ.

Грибы бѣлые боровики, первые появляются въ продаже на Сѣнной площади и на Щукиномъ дворѣ въ Іюлѣ, продаются въ началѣ цѣною не опредѣлительною; большею частью жители привыкли покупать: грибы свѣжіе корзинками, но опытные хозяюшки для заготовки на зиму, покупаютъ грибы на вѣсъ, по добровольному условію отъ 15 до 5 к. за фунтъ.

Грибы свѣжіе другихъ сортовъ, т. е. красные подберезники, масляники, волнушки, грузди, рыжики, сыроешки, полевые шампиньоны и прочіе, продаются въ корзинкахъ по добровольному условію.

Грибы, заготовленные свѣжими, въ жестяныхъ банкахъ и бутылкахъ, продаются въ овощно-фруктовыхъ и зеленныхъ лавкахъ, по 2 р. за банку, когда заготовляются

(*) Долго лежалый горохъ портится маленькими червяками въ родѣ моли, которыя замѣчаются лишь по опущеніи гороха въ холодную воду.

однѣ шляпки безъ корней, то цѣна нѣсколько повышается, въ бутылкахъ же продаются въ половину дешевле.

Грибы бѣлые соленые, доставляются изъ разныхъ губерній въ Августѣ мѣсяцѣ, продаются оптомъ въ умѣренной величины кадкахъ, преимущественное въ торговые дни на Щукиномъ дворѣ, мѣлкія цѣною отъ 15 до 20 к. за фунтъ, крупныя отъ 7 до 15 к. за фунтъ.

Грибы бѣлые маринованные, до Октября мѣсяца продаются цѣною выше означенною, въ зиму цѣна повышается до 50 к. за фунтъ.

Грибы сухіе бѣлые 1-го сорта доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Костромской губерніи въ Январѣ; продаются въ овощно-фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, по мѣрѣ ихъ привоза т. е. отъ 35 к. до 1 руб. за фунтъ, 2-го сорта крупные сушеные застарелыми или долгое время висѣвши, а равномѣрно сушеные въ печкахъ, въ которыхъ оказывается по уваркѣ песокъ, продаются за половину, и менѣе вышесказанной цѣны.

Грибы сухіе, подберезники и масляники продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Грузди, соленые привозятъ въ Августѣ и Сентябрѣ, малымъ количествомъ; изобильный привозъ груздей въ большихъ и малыхъ кадкахъ, бываетъ въ масляницѣ, цѣна онымъ опредѣляется по количеству привоза, т. е. самая дешевая 5 к., а дорогая 40 к. за фунтъ.

Груша земляная поспѣваетъ въ Августѣ, цѣна оной отъ 5 к. до 15 к. за фунтъ, въ Сентябрѣ продается четвериками отъ 50 до 70 к. за четверикъ.

Капуста кочанная бѣлая, поспѣваетъ въ парникахъ къ 20 Апрѣлю; первая продается отъ 4 р. за десятокъ, потомъ по мѣрѣ доставки, цѣна понижается, до 1 р. за де-

сятокъ; къ 1 Іюлю поспѣваетъ капуста грядная, первая продается не дороже 70 к. и не дешевле 15 к. за десятокъ, дешевая цѣна грядной капусты начинается въ Сентябрѣ, въ это время жители заготовляютъ на зиму, цѣна которой измѣняется по два раза и болѣе въ сутки, на Сѣнной площади.

Капуста савой, употребляется въ не большемъ количествѣ и продается нѣсколько дороже вышесказанной.

Капуста красная, поспѣваетъ къ 1 Августу, и продается отъ 70 до 30 к. за десятокъ, съ Ноября мѣсяца цѣна на оную снова повышается до Февраля и далѣе, однако не выше 20 к. за штуку.

Капуста цвѣтная, ранняя изъ парниковъ, поспѣваетъ въ Маѣ, цѣна 1-й 3 руб. за десятокъ, а потомъ понижается до 1 руб. Грядная поспѣваетъ въ Іюнѣ, цѣна за первую 1 р. десятокъ, по мѣрѣ же привоза понижается до 15 к. десятокъ, съ 1 Октября цѣна постепенно повышается до Февраля мѣсяца, однако продается не дороже 3 р. десятокъ. Для сбереженія долгое время цвѣтную, бѣлую и брюссельскую капусту, переносятъ на кочняхъ съ кореньями въ погребъ, гдѣ оная въ пескѣ стоя, сберегается до Февраля мѣсяца и далѣе.

Браунъ-коль, не въ большомъ употребленіи, продается отъ 15 до 30 к. за десятокъ.

Брюссельская капуста 1-я поспѣваетъ въ Августѣ мѣсяцѣ и продается отъ 10 до 20 коп. за десятокъ, въ Сентябрѣ запасаютъ оную на зиму; цѣна за 100 лучшихъ кочней не менѣе 70 коп. и не дороже 1 руб. 50 коп., съ Октября до Апрѣля цѣна увеличивается до 60 коп. и болѣе за десятокъ.

Брюссельская капуста, обрѣзанная съ кочней, продается вѣсомъ, по цѣнамъ условнымъ.

Капуста квашеная кочнями, приготовляется въ зеленыхъ и мѣлочныхъ лавкахъ, продается отъ 5 до 10 к. за штуку; квашеная рубленною лучшаго сорта, продается отъ 1 до 3 к. за фунтъ или отъ 25 до 45 к. за ведро; квашеная шинкованная, продается отъ 3 до 4 к. за фун.; квашеная съ разными фруктами и специями для салата, отъ 5 до 20 к. за фунтъ, послѣдняя продается преимущественно въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Кардоны: свѣжія поступаютъ въ продажу въ Ноябрѣ, въ началѣ продаются по 40 к. за десятокъ, потомъ цѣна постепенно увеличивается до 2 р. за десятокъ и сберегаются до Апрѣля.

Кардоны, приготовленные за границею въ банкахъ продаются по 3 р. за штуку.

Картофель молодой изъ парниковъ, поспѣваетъ къ 1 Апрѣлю, первый продается фунтами, цѣною отъ 2 р. и болѣе за фунтъ или 60 и болѣе руб. за четверикъ, и помѣрѣ привоза, цѣна уменьшается до 50 к. за фун. или 10 р. за четверикъ, картофель ранній доставляется большею частью изъ Кронштадта.

Картофель ранній съ грунта, поспѣваетъ къ 1 Июлю, продажа коего начинается отъ 75 к. за четверикъ и постепенно понижается до 25 коп. за четверикъ, въ Сентябрѣ цѣна оному останавливается, а съ Октября начинаетъ снова повышаться, однако не дороже 50 к. за четверикъ: дорогая цѣна картофеля въ Апрѣлѣ.

Картофель продолговатый и мелкій англійскій, продается нѣсколько дороже.

Кервель ранній, поспѣваетъ въ Мартѣ мѣсяцѣ, продается отъ 15 коп. за пучокъ, и постепенно уменьшается до Сентября: дешевый 5 коп. пучекъ.

Крапива молодая, продается въ Мартѣ по 50 коп.

за фунтъ, и день за день цѣна понижается до 3 коп. Продажа оной прекращается въ Апрѣлѣ.

Кресъ салатъ, выростаетъ въ теплицахъ, къ Ноябрю мѣсяцу, коему цѣна во всю зиму не дороже 30 коп. за 10-ть корзинокъ.

Крупа гречневая обварная по неупотребленію весьма мало продается.

Крупа изъ зеленаго жита, доставляется изъ Малороссіи въ пакетахъ, продается въ овощно-фруктовыкъ лавкахъ по 24 к. за фунтъ.

Крупа изъ кукурузы, приготовляется въ С.-Петербургѣ на крупныхъ фабрикахъ, въ продажѣ оной не имѣется, любители должны заказывать нарочно.

Крупа картофельная, бѣлая и желтая, привозиться иногда изъ Гроденской и Минской губерніи и продается цѣною неопредѣленною.

Латукъ 1-й изъ оранжерей, начинаетъ продаватся съ Ноября мѣсяца въ маленькихъ корзинкахъ, цѣною отъ 5 до 15 коп. за штуку, продажа онаго съ нѣкоторою перемѣною цѣнъ продолжается всю зиму; весною начинается латукъ изъ парниковъ и цѣна нѣсколько понижается до грунтоваго.

Лукъ крупный заграничный доставляется въ Маѣ изъ Англіи, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 20 до 40 к. за штуку.

Лукъ зеленый въ продажѣ круглый годъ, съ Ноября по Апрѣль продается десятками отъ 1 до 5 к. за десятокъ, съ Апрѣля начинаетъ продаваться сотнями отъ одной до 20 к. за сотню.

Лукъ шарлотъ зеленый продается пучками, по 5 к. за пучокъ, мѣлкій сухой въ продажѣ постоянно отъ 5 до 10 к. ф.

Лукъ рѣпчатый здѣшній и привозный продается чет-

верикам, дешевая цѣна оному бываетъ въ Сентябрѣ по 25 к. за четверикъ, а дорогая въ Мартѣ, однако не дороже 80 к. четверикъ.

Лукъ порей раннiй, изъ парниковъ, продается въ Маѣ мѣсяцѣ по 50 к. за сотню, далѣе же по мѣрѣ привоза понижается въ цѣнѣ до Сентября, т. е. до 20 к. за сотню.

Макъ доставляется большею частью изъ Казани, оптомъ продается въ лабазахъ и фруктовыхъ лавкахъ, преимущественно на Щукиномъ дворѣ, а порознь въ лабазахъ, зеленыхъ и мѣлочныхъ лавкахъ, цѣна бѣлому маку отъ 14 до 20 к. за фун., сѣрый продается отъ 13 до 16 к. за фун.

Можжевеловыя ягоды продаются отъ 2 до 4 к. за фунтъ.

Морковь-каротель ранняя изъ парниковъ, здѣшняя и привозная изъ Москвы, продается съ Апрѣля отъ 60 к. за сотню, далѣе понижается до 15 к. за сотню. Съ 1-го Iюня каротель поспѣваетъ на грунтѣ, первая продается отъ 20 до 10 к. за сотню.

Морковь обыкновенная, поспѣваетъ въ Iюлѣ и первая продается отъ 75 до 15 к. за сотню, а потомъ когда вся поспѣетъ, отъ 1 руб. до 1 р. 50 коп. за куль; дешевая цѣна бываетъ съ 15 Сентября по 15 Октября.

Майранъ зеленый, продается въ травяныхъ лавкахъ по 3 р., а сушеный по 5 к. за пучекъ.

Мука картофельная доставляется изъ разныхъ губернiй, продается въ лабазахъ и зеленныхъ лавкахъ, лучшая Галицынская по 10 к., а обыкновенная по 5 к. за фунтъ.

Мука рисовая здѣшняго приготовленiя, продается отъ 15 до 20 к. за фун., привозная изъ-за границы по 25 к.

Мука кукурузная, заказывается на крупяныхъ фабрикахъ съ условiемъ, а потому цѣна на оную не опредѣляется.

Огурцы изъ парниковъ первые присылаются изъ

Москвы къ 25 Марту и продаются отъ 1 р. 50 к. за штуку; потомъ поспѣваютъ въ парникахъ здѣшнихъ; цѣна на здѣшніе нѣсколько повышается, т. е. до 2 руб. не дороже, далѣе постепенно понижается до 30 к. за штуку. Продаются въ лучшихъ зеленныхъ лавкахъ.

Огурцы русскіе мелкіе, поспѣваютъ въ парникахъ къ Маю, первые продаются по 1 р. 50 к. за десятокъ, а потомъ цѣна понижается до 10 к. за десятокъ.

Огурцы обыкновенныя, здѣшніе, поспѣваютъ къ Августу мѣсяцу, цѣна онымъ начинается отъ 15 к. за десятокъ и по мѣрѣ привоза, ежедневно понижается до 50 к. за тысячу; цѣна огурцамъ перемѣняется по 3 и 4 раза въ сутки, но дешевая продолжается не болѣе недѣли. Продаются на Сѣнной площади.

Огурцы свѣже-просольные продаются по цѣнамъ, соотвѣтственнымъ покупкѣ, прибавляя 5 процентовъ за соленье.

Огурцы здѣшніе, соленые или квашенные обыкновеннымъ способомъ, продаются въ началѣ осени, отъ 50 к. за сотню, въ зиму цѣна на огурцы хорошаго вкуса повышается до 2 р. за сотню.

Огурцы въ тыквѣ соленые и разныхъ особыхъ соленій, приготовляются въ лучшихъ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, какъ-то купца Бабикова и пр.; продаются по особому условію, однако не дороже 3 р. сер. за тыкву или за 50 штукъ огурцовъ изъ оной.

Огурчики маринованные, продаются въ зеленныхъ лавкахъ фунтами, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Патлежаны доставляются изъ Москвы въ Августѣ продаются отъ 10 до 15 к. за десятокъ.

Петрушка зеленая ранняя, начинаетъ продаваться съ

Февраля отъ 60 к. за фунтъ, съ открытіемъ лѣта цѣна понижается до 10 к. за фунтъ.

Петрушка кореньями, поспѣваетъ въ парникахъ въ Апрѣлѣ, начинаетъ продаваться по 70 к. за сотню.

Петрушка изъ грунта поспѣваетъ въ Іюлѣ, первая продается по 50 к. за сотню и ровною цѣною продается до Августа, съ тою разницею, что 1-я петрушка бываетъ мелка, далѣе за ту же цѣну, продается петрушка самая крупная, въ Сентябрѣ коренья петрушки продаются по 10 коп. и дешевле за сотню, жители запасаютъ въ это время коренья на зиму.

Пастернакъ, въ С.-Петербургѣ въ продажѣ не находится.

Помдоры свѣжіе, здѣшніе и доставляемые изъ Москвы, начинаютъ поспѣвать въ Іюлѣ, продаются отъ 3 до 5 к. за штуку, потомъ цѣна уменьшается до 3 к. за десятокъ, дешевые бываютъ въ началѣ Сентября.

Помдоры соленые продаются отъ 5 до 8 к. за штуку.

Потурлакъ въ продажѣ бываетъ весьма рѣдко.

Разсада, продается 1-я въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ, отъ 25 к. за корзинку, а потомъ цѣна понижается до 10 к. за корзинку или связку.

Рыжики соленые доставляются изъ окрестностей столицы, на Щукинъ и Апраксинъ дворы, первые продаются въ бутылкахъ, цѣною отъ 25 до 50 к. за бутылку.

Рыжики соленые въ кадкахъ, лучшіе, Каргопольскіе доставляются въ Іюлѣ на Щукинъ дворъ, продаются цѣною отъ 10 до 15 к. за фунтъ; зимою цѣна онымъ увеличивается до 35 к. за фунтъ.

Рыжики крупные и потемнѣлые, продаются сортомъ вторымъ, отъ 5 до 10 коп. за фунтъ, изобильный привозъ оныхъ бываетъ къ Рождественской ярмаркѣ, продаются

оптомъ на Сѣнной площади, а порознь на Щукиномъ дворѣ и въ зеленныхъ лавкахъ.

Рыжики свѣжіе весьма рѣдко въ продажѣ бываютъ.

Редисъ изъ парниковъ, ранній поспѣваетъ къ 1 Марту и продается отъ 3 р. за сотню, а по мѣрѣ доставки, цѣна понижается до 25 к. за сотню.

Редисъ длинная поспѣваетъ въ Іюнѣ, 1-я продается отъ 50 к. за сотню и доходитъ впослѣдствіи до 15 коп.

Редисъ черно-кожая, начинается съ Апрѣля, отъ 50 к. за десятокъ и понижается до 10 коп.

Редька обыкновенная крупная, поспѣваетъ въ Августѣ и продается отъ 3 к. за штуку, а потомъ понижается до $^1/_2$ к., дешевая бываетъ въ Сентябрѣ.

Рѣдьковникъ, 1-й продается съ Апрѣля, по 30 к. за фунтъ и постепенно понижается до 5 к.

Рѣпа молодая ранняя съ грунта, продается въ Іюнѣ по 75 к. за сотню, далѣе цѣна понижается до 30 коп.

Рѣпа обыкновенная, дешевая бываетъ въ Сентябрѣ, т. е. отъ 30 до 10 к. за сотню, а зимою цѣна повышается до 1 р. 50 к.

Рѣпа Нарвская мѣлкая, начинаетъ съ продаваться послѣднихъ чиселъ Августа, цѣною по 40 к. четверикъ, а зимою продается фунтами, отъ 5 до 15 к. за фунтъ.

Салатъ кочанный изъ парниковъ, поступаетъ въ продажу съ Марта мѣсяца, цѣна первому не дороже рубля за сотню въ Апрѣлѣ, цѣна понижается до 30 к.

Салатъ кочанный, произрастающій на грунтѣ, начинаетъ продаватся въ Іюнѣ, по 50 к. за сотню, а потомъ понижается до 10 коп.

Селлерей молодой изъ парниковъ, продается въ Апрѣлѣ мѣсяцѣ пучками, по 50 к. за пучокъ, далѣе подобною же цѣною покупается селлерей гораздо крупнѣе, съ

грунта; а когда начнутъ выкапывать съ огородовъ, т. е. въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, цѣна нѣсколько понижается на двѣ недѣли, а въ зиму она снова увеличивается до 1 р. 50 к. за сотню.

Селлерей рѣпчатый крупный отборный, продается зимою дороже, т. е. отъ 15 до 30 к. за десятокъ.

Селлерей французскій поступаетъ въ продажу въ Сентябрѣ, цѣна оному отъ 1½ до 3 коп. за штуку, во все время.

Свекла ранняя начинаетъ продаваться въ Іюнѣ, цѣна оной по 50 к. за сотню, которая потомъ понижается до 15 к. за сотню; въ Сентябрѣ свекла бываетъ самая дешевая, т. е, отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за куль; зимою же продается десятками, т. е. отъ 5 до 15 коп. за десятокъ.

Свекольникъ молодой, поступаетъ въ продажу съ Апрѣля, отъ 15 к. за фунтъ, далѣе цѣна уменьшается до 5 коп.

Свекольникъ зимній, продается съ Ноября по Апрѣль, цѣна оному, смотря по требованію, производится отъ 3 до 15 коп. за фунтъ.

Сладкое коренье продается въ Сентябрѣ отъ 2 до 5 коп. за фунтъ, зимою цѣна увеличивается.

Сморчки (*) ранніе начинаются съ Апрѣля. Первые продаются по рублю за фунтъ, потомъ по количеству привоза оныхъ въ столицу, цѣна постепенно понижается, въ Іюнѣ бываютъ самые дешевые, т. е. отъ 7 до 4 к. за фун.

Спаржа въ продажѣ почти круглый годъ, первая въ парникахъ поспѣваетъ къ Октябрю, продается отъ 50 коп. до 2 р. за фунтъ отборной крупной; спаржа средняя отъ 25 до 50 к. за фун.; мелкая отъ 10 до 20 к. за фун.; съ Де-

(*) Сморчки черные и мелкіе считаются сортомъ 1-мъ, крупные рыжие и тяжелые сортомъ вторымъ.

кабря цѣна на спаржу повышается по мѣрѣ требованія оной, однако дороже не бываетъ 2 руб. за фунтъ самой крупной, 1 р. посредственной и 25 к. за мелкую; къ веснѣ цѣна на оную понижается до 60 к. за фунтъ лучшей; съ Мая начинается спаржа съ грунта, первая продается отъ 35 к., въ Іюнѣ и Іюлѣ цѣна на оную понижается до 10 к. за фунтъ лучшей. Продается на Сѣнной и въ зеленныхъ лавкахъ.

Спаржа зеленая продается въ Іюлѣ мѣсяцѣ, цѣною равною спаржѣ бѣлой мѣлкаго сорта.

Тыква продается двухъ сортовъ, первая въ Іюлѣ мѣсяцѣ цѣною отъ 10 до 25 к. за штуку (раннія тыквы, не совершенно дозрѣлые, употребляются для соленія огурцовъ), вторая дозрѣлая, здѣшняго произрастенія и привозная, продаются въ Августѣ и Сентябрѣ, отъ 50 до 1 р. за штуку, смотря по величинѣ: исберегаются въ зеленныхъ лавкахъ не долѣе Ноября.

Травы для соленія огурцовъ употребляются: укропъ сухой, который продается по 5 к. за пучокъ, астрагонъ зеленый, нѣсколько устарѣлый, отъ 5 до 10 к. за пучокъ, базилика по 3 коп. за пучокъ, майранъ зеленый по 5 к. за пучокъ, листъ черной смородины отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за пудъ, тминъ зеленый по 15 к. за корзинку.

Укропъ ранній, поспѣваетъ къ Январю, первый продается отъ 20 к. за пучекъ и постепенно понижается до 3-хъ к. за пучокъ.

Хрѣнъ коренчатый лучшій, продается круглый годъ отъ 4 до 8 к. за фунтъ.

Цыкорій ранній полевой, начинаетъ продаваться съ Апрѣля мѣсяца, цѣною отъ 20 до 5 к. за фунтъ, цыкорій огородный поспѣваетъ въ Сентябрѣ и сберегается цѣлую

зиму, цѣна оному нѣсколько разъ измѣняется, однако не бываетъ дороже 30 к. и не дешевле 5 к. за фунтъ.

Чеснокъ головчатый, продается почти постоянно отъ 1 до 2 к. за штуку.

Чечевица заграничная крупная продается по 25 к. за фунтъ, здѣшняя отъ 5 до 8 к. за фунтъ.

Шампиньоны въ продажѣ бываютъ круглый годъ, цѣна онымъ ежедневно измѣняется, а потому трудно опредѣлить, въ какое именно время года они бываютъ дешевы; въ 1853 году, въ Іюнѣ мѣсяцѣ продавались по 1 к. за корзинку, а въ 1854 году, въ это время дешевле 3 к. не было; часто случается, что среди лѣта ихъ покупаютъ дороже, чѣмъ среди зимы; однако же, цѣна не бываетъ ниже 1-й, а выше 20 к. за корзинку.

Шампиньоны, произрастающіе на грунтѣ, бываютъ въ продажѣ съ Іюня по Октябрь, цѣна за корзинку не менѣе трехъ фун. отъ 10 до 25 к. Устарѣлые продаются въ половину дешевле, отъ 5 до 18 коп.

Шпинатъ ранній изъ парниковъ, начинается съ первыхъ чиселъ Марта, цѣна оному по 5 к. за маленькую корзинку или 35 к. за фунтъ, которая постепенно понижается до 15 к. за фунтъ.

Шпинатъ, произрастающій на грунтѣ, начинается съ Мая, цѣною отъ 10 до 5 к. далѣе день за днемъ, цѣна сбываетъ до 3 к. за фунтъ, съ Іюня по Октябрь цѣна шпинату отъ $^1/_2$ к. до 2 к., не дороже.

Шпинатъ соленый весьма рѣдко приготовляется на зиму.

Щавель свѣжій, находится въ продажѣ безпрерывно, въ парникахъ поспѣваетъ къ Октябрю и продается первый по 10 к. за фунтъ, далѣе въ зиму цѣна увеличивается до 30 к., а къ веснѣ вновь понижается до 5 к. за фунтъ.

Щавель, произрастающій на грунтѣ, начинается съ Апрѣля, цѣною отъ 5 к. за фунтъ, далѣе цѣна понижается до $^{1}/_{2}$ к. и цѣлое лѣто, т. е. по Октябрь, цѣна ни сколько не увеличивается. Щавель маринованный продается по достоинству.

Вообще ранняя зеленная провизія изъ оранжерей и парниковъ, а также лучшіе сорта, произрастающіе на грунтѣ, продаются оптомъ на Сѣнной площади; а порознь во всѣхъ зеленныхъ лавкахъ, расположенныхъ въ частныхъ торговыхъ рынкахъ и на торговыхъ площадяхъ, въ устроенныхъ для продажи палаткахъ.

Первые оранжерейныя произрастенія появляются въ продажѣ въ зеленныхъ лавкахъ у Каменнаго моста, преимущественно въ лавкѣ купца Ушакова подъ № 6.

Хотя въ зеленныхъ лавкахъ продажа производится безпрерывно круглый годъ, но настоящая торговля продолжается лишь 7 мѣсяцевъ, т. е. съ 1-го Октября по 1 Мая, гдѣ житель столицы находитъ цѣны нѣсколько выгоднѣй противъ зеленщиковъ, торгующихъ въ палаткахъ и мелочныхъ лавкахъ, именно потому, что все безъ исключенія зеленнаго торга припасы, свѣжые и соленые, запасаются въ зиму большимъ количествомъ и тщательно оными сберегаются; съ Апрѣля же мѣсяца, когда свѣжую зелень для продажи начнутъ доставлять изъ окрестностей столицы на Сѣнную площадь, цѣны у торгующихъ въ палаткахъ бываютъ дешевле, по слѣдующей причинѣ, а именно: торгующіе въ зеленныхъ лавкахъ, по изобильному привозу зеленой провизіи, не могутъ купить всего этого товара; а продавцы, цѣня время дорого, не могутъ дожидаться для продажи своего произведенія порознь, обывателямъ до 12 часовъ дня и далѣе, а потому оставляютъ для распродажи товаръ свой торгующимъ въ палаткахъ по добровольному условію, т. е. съ платою за коммисію съ ру-

бля условленныхъ процентовъ; слѣдовательно обыватель у коммисіонера можетъ купить зелень за ту цѣну, за которую покупалъ и зеленьщикъ; притомъ же въ изобильномъ привозѣ зеленой провизіи, цѣны перемѣняются иногда до 4-хъ разъ въ сутки, какъ это объяснено выше; покупающіе на Сѣнной площади платятъ цѣну настоящую, а торгующіе въ зеленныхъ лавкахъ о перемѣнѣ цѣнъ, узнаютъ лишь на другой день.

Кромѣ сего, продается различная сушеная зелень, приготовленная по способу Массона, удостоеннаго большею медалью на всемирной выставкѣ; сушеная зелень здѣшняго и заграничнаго приготовленія продается въ пакетахъ, пяти и десяти порціонныхъ, цѣною отъ 20 до 50 к. за пяти-порціонный пакетъ.

Заграничная Парижская зелень продается подъ фирмою Шолета и К°. (Chollet et C°) на Невскомъ проспектѣ, въ милютиныхъ лавкахъ подъ № 1-мъ и 2-мъ.

С.-Петербургскаго приготовленія, подъ фирмою Боаселье и К°., въ тѣхъ же лавкахъ подъ № 1-мъ и 2-мъ, или за Московской заставой на дачѣ г. Куна № 53-й.

ОВОЩНО-ФРУКТОВОЙ ТОРГЪ.

Фрукты и ягоды въ продажѣ раздѣляются на 3 разряда, а именно: 1) фрукты заграничные, доставляемыя моремъ; 2) фрукты и ягоды здѣшнія, оранжерейныя и привозныя и 3) фрукты и ягоды, произрастающія на грунтѣ, здѣшнія и привозныя.

Фрукты, доставляемыя моремъ изъ-за границы, продаются оптомъ, чрезъ маклеровъ или биржевыхъ купцовъ, въ торговые дни на биржѣ, откуда перевозятъ оныя въ ягодные и фруктовыя ряды на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, гдѣ производится главная продажа фруктовъ партіями, ящиками и боченками, а равно для желающихъ и

порознь; привозъ онымъ начинается съ открытія навигаціи и продолжается до послѣднихъ чиселъ Сентября.

Фрукты и ягоды изъ оранжерей, здѣшнія и изъ окрестностей столицы, продаются садовниками оптомъ на деревахъ, которыя по доставленіи въ С.-Петербургъ, продаются въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ, а именно: купцовъ Стречкова, Смурова, Елисѣева, Одынцова и прочихъ.

Фрукты и ягоды изъ оранжерей привозныя, продаются оптомъ и порознь, въ ягодныхъ рядахъ на Апраксиномъ и Щукиномъ дворахъ; раннія оранжерейныя ягоды начинаются съ первыхъ чиселъ Марта и продолжаются по Іюль мѣсяцъ, а фрукты съ первыхъ чиселъ Іюня до послѣднихъ Августа.

Фрукты и ягоды, произрастающія на грунтѣ и доставляемыя водяною комуникаціей, продаются оптомъ на Фонтанкѣ между Семеновскимъ и Чернышевымъ мостами, а привозныя по желѣзной дорогѣ, на вышеозначенныхъ дворахъ. Ягоды, доставляемыя крестьянами изъ окрестностей столицы, продаются на площадяхъ и частныхъ рынкахъ оптомъ и порознь; но первыя ягоды перекупаются промышлениками на всѣхъ трактахъ за заставой; остальныя же продукты, принадлежащія къ овощно-фруктовой торговли, будутъ описаны ниже въ алфавитномъ порядкѣ.

Овощно-фруктовыя лавки, раздѣляются на три разряда: *въ однѣхъ* производится продажа оптомъ, разнаго рода свѣжихъ, сухихъ, и въ приготовленіи продуктовъ; *въ другихъ* продажа порознь, сверхъ вышесказаннаго, всѣ гастрономическія изысканности, здѣшніе и иностранные, одобренные вкусомъ С.-Петербургской публики; *въ третьихъ* обыкновенная продажа, принадлежащихъ сему торгу сухихъ товаровъ, порознь; цѣны продуктамъ слѣдующія.

Абрикосы въ оранжереяхъ поспѣваютъ въ Маѣ мѣ-

сяцѣ, первые продаются отъ 2 р. за десятокъ лучшихъ, до 1 р.; среднiе же и мелкiе пониженными цѣнами.

Абрикосы, привозные изъ Москвы и другихъ мѣстъ въ тоже время, продаются нѣсколько дешевле, смотря по добротѣ оныхъ, отъ 1 р. до 50 к. за десятокъ.

Абрикосы, привозные изъ Парижа въ бутылкахъ (*), продаются отъ 2 руб. 50 коп. до 3 р. за бутылку, и отъ 1 р. 20 к. до 1 р. 50 к. за полъ-бутылку; если въ бутылкѣ фрукты окажутся измятыми, то цѣна на оные понижается до половины.

Абрикосы въ ликерѣ продаются отъ 1 р. 50 к. до 2 руб. за бутылку.

Абрикосы, привозные изъ-за границы въ сахарѣ сухiе, продаются отъ 1 р. до 80 к. за фунтъ, въ кардонажахъ французскихъ продаются въ двое дороже.

Абрикосы въ сахарѣ 2-го сорта, продаются въ коробкахъ отъ 40 до 50 к. за фунтъ. Доставляются съ Макарьевской ярмарки.

Абрикосы ординарные съ косточками, подъ названiемъ шиптала, продаются отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Айва доставляется въ Ноябрѣ свѣжею, въ продажѣ весьма рѣдко и въ небольшомъ употребленiи, а потому и цѣна оной неизвѣстна.

Ананасы, оранжерейные здѣшнiе, въ безпрерывной продажѣ круглый годъ, но цѣна на оные, преимущественно въ оранжереяхъ, чрезвычайно высокая. Привозные изъ Москвы и окрестностей, поступаютъ въ продажу въ Маѣ и

(*) Привозимые изъ Парижа въ бутылкахъ заготовляются олнѣ съ очищенной снаружи кожицей, а другiе натурально, т. е. съ неочищенной кожей, первые вкуснѣе и дороже, во вторыхъ же, по мимо наружной кожицы, оказываются въ фруктовой мякоти жилки, а потому цѣна онымъ на нѣсколько процентовъ дешевле.

продолжаются до Ноября; дешевая цѣна на ананасы бываетъ весною и осенью, въ изобильномъ лишь привозѣ. Продаются по желанію покупателя штуками или на вѣсъ. Ананасъ большой отъ 2 до 4 фунтовъ отъ 8 до 15 руб. Средній отъ 1 до 2 фун. отъ 2 руб. 50 к. до 5 р. за штуку. Мелкія отъ 50 к. до одного рубля за фунтъ.

Ананасы вареные цѣлыми, продаются по 1 р. за фунтъ.

Ананасы вареные разрѣзаными въ пластинки, продаются отъ 3 р. за бутылку или 1 р. 60 к. за полу-бутылку.

Ананасы сухіе въ сахарѣ, по 2 р. за фунтъ.

Анжелика (зоря) вареная въ сахарѣ, сухая, продается отъ 75 к. до 1 руб., въ сыропѣ отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Анчоусы извѣстны въ продажѣ двухъ родовъ, Голландскіе и Французскіе, первые доставляются изъ Ротердама въ Маѣ и щитаются сортомъ первымъ; вторые прибываютъ изъ Гавра въ Іюнѣ: продаются оптомъ на биржѣ, а въ развѣсъ въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣна обѣимъ сортамъ одинакова, т. е. отъ 30 до 50 к. за фунтъ, покупатель легко разрознить можетъ анчоусы голландскія отъ французскихъ: 1-е бѣлы и мягки, 2-е красны и довольно крѣпки.

Анчоусы французскіе въ прованскомъ маслѣ, доставляются изъ Бордо въ стекляныхъ банкахъ, подъ фирмою Тессоно, продаются банка большая 2 р., по меньше 1 руб.

Анчоусовое тѣсто доставляется изъ Лондона, въ маленькихъ каменныхъ банкахъ, подъ фирмою Батти, продается по 1 руб. банка.

Анчоусовая соя или соусъ, въ заграничныхъ флаконахъ, отъ 50 до 80 к. за флаконъ.

Апельсины Мессинскіе, крупные, прибываютъ по открытіи навигаціи, т. е. въ Маѣ мѣсяцѣ къ Кронштадтскому порту, изъ Италіи, первые продаются отъ 1 р. 50 к. до 1 р. за десятокъ (*); по прибытіи же другихъ кораблей съ фруктами, цѣна онымъ понижается до 40 к. за десятокъ (**) лучшихъ, а средніе и мелкіе продаются низшею цѣною.

Апельсины Португальскіе прибываютъ въ Сентябрѣ и цѣна первымъ самымъ лучшимъ 1 р. за десятокъ; средніе и мелкіе продаются въ половину дешевле, зимою же цѣна онымъ нѣсколько увеличивается: апельсины португальскія доставляются изъ Лиссабона и Острова Малаги, хотя оныя и уступаютъ мягкостью и сочностью апельсинамъ Мессинскимъ, но сберегаются въ своей толстой коркѣ довольно долго, почти до новыхъ.

Апельсинная корка въ сахарѣ, продается отъ 45 до 75 к. за фунтъ.

Арарутъ доставляется изъ Парижа и Лондона, продается въ бумажныхъ коробкахъ, по 50 к. за полфунта и по 1 р. за фунтъ.

Арбузы здѣшніе, ранніе, въ настоящее время почитаются лучшими Лопатинскіе, которые поспѣваютъ въ Іюлѣ мѣсяцѣ, цѣна онымъ примѣрно, за большой въ 20 фун-

---

(*) Иногда корабль съ фруктами прибываетъ къ Нарвскому или Рижскому порту въ Январѣ и фрукты доставляются въ ящикахъ сухопутно.

(**) Когда выписанные изъ-за границы фрукты, прійдутъ на нѣсколькихъ корабляхъ разомъ и товаръ, свезенный въ кладовые, окажется мокрымъ, тогда цѣна апельсинамъ бываетъ чрезвычайно дешева, а именно: по 2 р. 50 к. за сотню; впрочемъ цѣна эта стоитъ не болѣе трехъ дней. Апельсины продаются въ кладовыхъ слѣдующимъ порядкомъ: отобранные оптовыми купцами мокрые ящики, предлагаются желающимъ или цѣлымъ ящикомъ, по выбору покупателя, или отобранные къ ряду изъ мокраго ящика цѣлые фрукты, считая сотнями, продаются по условленной цѣнѣ.

товъ не менѣе 10 руб, за штуку меньшаго вѣсу арбузамъ цѣна понижается.

Арбузы привозные, Московскіе, Таганрогскіе и Царицынскіе (*) продаются дешевле здѣшнихъ, цѣна среднему отъ 50 к. до 1 руб., большому отъ 1 р. 50 к. до 3 руб. за штуку. По вышесказаннымъ цѣнамъ, продаются арбузы спѣлые, хорошаго вкуса, и цѣлые; надрѣзанные же для пробы или съ какимъ-либо изъяномъ, равно и недозрѣлые, продаются въ половину дешевле.

Арбузы мелкіе для соленья и варки продаются десятками отъ 1 до 2 руб. 50 коп. за десятокъ. Продажа арбузовъ начинается съ Іюля и продолжается до Ноября. Преимущественно на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Арбузная корка, т. е. (цукаты) въ сахарѣ, продается отъ 45 до 75 коп. за фунтъ.

Барбарисъ свѣжій, продается съ Сентября по Ноябрь, цѣною смотря по изобильному привозу онаго, отъ 1 до 4 руб. за пудъ, т. е. отъ 2$^1/_2$ до 10 коп. за фунтъ.

Барбарисъ вареный въ сахарѣ, продается сухой, вѣточками отъ 50 до 80 коп. за фунтъ.

Бергамоты заграничные, доставляются изъ Любека въ Августѣ въ боченкахъ, цѣна коимъ опредѣляется по количеству находящихся въономъ фруктовъ, отъ 1 руб. 50 коп. до 3 руб. за сотню безъ брака, и порознь продаются тремя сортами: крупные отъ 30 до 60 коп. за десятокъ; средніе отъ 15 до 40 коп.; мелкіе же еще дешевле, продаются съ Августа по Январь.

Бергамоты Московскіе привозятся въ Сентябрѣ, цѣна онымъ опредѣляется смотря по привозу заграничныхъ

(*) Арбузы здѣшніе имѣютъ корку темно-зеленаго цвѣта, привозные имѣютъ корку такую же, но нѣсколько свѣтлѣе или вовсе бѣлую.

бергамоты Московскіе, въ продажѣ бываютъ только одинъ мѣсяцъ.

Бергамоты вареные въ сахарѣ, продаются сухіе отъ 60 до 80 коп. за фунтъ.

Брусника свѣжая продается съ Августа, на Фонтанкѣ, между Обуховымъ и Чернышевымъ мостами и на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, дешевая цѣна 20 к., а дорогая 50 к. за четверикъ.

Брусника для салатовъ, моченая натурально и со спеціями, продается зимою отъ 5 до 20 к. за фунтъ.

Брусника вареная въ сахарѣ, продается сухою отъ 40 до 50 коп. за фунтъ.

Бульонъ сухой Московскій продается отъ 4 р. 50 к. до 5 р. за пудъ или отъ 15 до 18 к. за фунтъ.

Бульонъ здѣшній (*) продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Ваниль доставляется изъ Южной Америки въ запаяныхъ жестяныхъ ящикахъ, продается фунтами въ иностранныхъ конторахъ, торговыхъ домовъ и компаній, отъ 9 до 18 р. за фун.; порознь, т. е. палочками продается во всѣхъ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 25 до 40 к. за палочку. Ваниль свѣжепривезенную весьма легко каждый покупатель съ перваго взгляду узнать можетъ, ибо наружный блестящій на стручкѣ пушокъ, а также и находящаяся внутри влажность содержитъ стручекъ ванильный ровно полнымъ, чего въ застарѣлой ванили оказатся не можетъ, бывшая въ употребленіи ваниль лишается наружнаго, т. е. блестящаго пушка и оконечности непремѣнно засохнутъ.

(*) Бульонныхъ фабрикъ въ С.-Петербургѣ не имѣется, но есть много прожектеровъ, которые Московскій бульонъ здѣсь перетапливаютъ, т. е очищаютъ, сперва распускаютъ и прибавивъ свѣжаго бульона съ пряностями, выкипячиваютъ до первобытной густоты, а потомъ переливаютъ въ новые формы.

Варенія извѣстны въ продажѣ 3-хъ сортовъ, а именно: варенія здѣшняго приготовленія, на паточномъ сыропѣ, на сахарномъ сыропѣ и Кіевское.

Варенія здѣшнія на паточномъ сыропѣ приготовляются преимущественно для мѣлочныхъ лавокъ, изъ голубники, брусники, малины, красной и черной смородины и черники; продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ на Щукиномъ и Апраксиномъ дворѣ отъ 9 до 12 к. за фунтъ, вареніе изъ малины въ зиму продается 2 коп. на фунтъ дороже.

Варенія на сахарномъ сыропѣ, здѣшняго приготовленія и привозныя, продаются въ овощно-фруктовыхъ и кандитерскихъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

Абрикосное съ миндалемъ, отъ 50 до 70 к. за фунтъ.
Ананасное, отъ 80 к. до 1 р. за фунтъ.
Апельсинное съ цедрою, отъ 40 до 60 к. за ф.
Айвовое, отъ 60 к. до 1 р. за фунтъ.
Барбарисное безъ косточекъ, отъ 35 к. до 40 к. за ф.
Бергамотное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Бѣлой смородины, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Брусничное, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.
Вишневое изъ морель, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.
— заграничное по той же цѣнѣ.
— обыкновенное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
— съ косточками, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Грушевое разныхъ сортовъ, отъ 30 до 40 к.
Дыньное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Деренное, отъ 80 к. до 1 р. за фунтъ.
Ежевиковое, отъ 40 до 80 к. за фунтъ.
Земляники испанской, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.
— обыкновенной отъ 30 до 35 к. за фун.

Инбирьное, по 1 р. за фунтъ.

Калиновое, отъ 35 до 0 к. за фунтъ.
Кизильное, отъ 50 до 0 к. за фунтъ.
Клубничное, отъ 30 до ‹5 к. за фунтъ.
Крыжевничное, отъ 25 › 35 к. за фунтъ.
Лимонное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Малиновое, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.
Морошковое, отъ 35 до 50 к. за фунтъ.
Мирабельное, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.
Ожинное или куманина, отъ 75 до 90 к. за фун.
Орѣховъ грецкихъ, по 1 р. за фунтъ.
Персиковъ зеленыхъ, отъ 55 до 80 к. за фунтъ.
Померанцевое, отъ 40 до 80 к. за фунтъ
Полениковое, отъ 60 до 75 к. за фунтъ.
Ранетное, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Ренглодовое, отъ 40 до 75 к. за фунтъ.
Розоваго цвѣта, отъ 40 до 80 к. фунтъ.
Рябинное, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.
Салатнаго стебля, отъ 80 до 90 к. за фунтъ.
Сливное съ миндалемъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.
— — обыкеовенное,. отъ 35 до 50 к. за фунтъ.
Смородины бѣлой, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
— — — красной, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.
— — — черной, отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
Черешневое, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.
Шиповничное, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.
Яблочекъ Китайскихъ, отъ 35 до 60 к. за фун.
— — — Тирольскихъ, отъ 35 до 60 к. за фун.
Вермишель Италіанскій, продается отъ 30 до 40 к. за фунтъ.
— — — московскій, отъ 8 до 12 к. за фунтъ.
— — — здѣшнихъ фабрикъ, отъ 6 до 8 коп. за фунтъ.

Ветчина заграничная, привозится изъ разныхъ мѣстъ,

т. е. изъ Англіи, Франціи, Вестфаліи, Флоренціи, Италіи и Америки.

Ветчина англійская въ окорокахъ, посредственно жирна, малосольна, кругла и довольно толста, доставляется одна, обшитая холстомъ, сверхъ котораго отпечатано крупными буквами Лондонъ; другая натурально, обшитая холстомъ, продается цѣлыми окороками на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ, привезенная же не обшитою продается для желающихъ фунтами по той же цѣнѣ.

Ветчина вестфальская, доставляется изъ Кельна, окорока этой ветчины нѣсколько тоньше, меньше и продолговатѣе противъ ветчины англійской, солонѣе первой, но вкусомъ и ароматомъ пріятнѣе; привозится обшитою въ холстѣ, снаружи которой отпечатано Вестфальская, продается окороками и въ развѣсъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Ветчина французская, жирнѣе и крупнѣе вышесказанныхъ сортовъ, но разнится въ томъ, что провѣшивая оную послѣ засола болѣе высушаютъ, отчего жиръ оказывается желтымъ даже и застарѣлымъ; доставляется зашитою въ холстѣ съ надписью Баіона, продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ лучшей.

Ветчина италіанская въ окорокахъ и въ маленькихъ 2-хъ фунтовыхъ ящикахъ, привозится: первая обшитая холстомъ, а вторая оклееная бумагою, обѣ подъ фирмою (St. Daniele), продается окорокъ, отъ 40 до 60 коп. за фунтъ, а ящикъ, наполненный тонко нарѣзанными пластами ветчины, по 1 р. 50 к. за ящикъ. Италіанская ветчина довольно вкусна, но колеромъ темнѣе, и суше вышеозначенныхъ. Эту ветчину многіе любители предпочитаютъ всемъ другимъ сортамъ.

Ветчина италіанская, завязанная въ рулетъ, бываетъ

весьма вкусна, мягка и сочна, продается отъ 50 до 70 к. за фунтъ.

Кромѣ вышесказанныхъ сортовъ ветчины, привозятъ окорока изъ Америки, Бремена, Дюссельдорфа и прочихъ славившихся ветчиною городовъ; но С.-Петербургская публика изъявляетъ болѣе желаніе на вышеозначенные сорта, отчего послѣдніе продаются нѣсколькими процентами дешевле; американская же ветчина немного имѣетъ охотниковъ.

Винныя ягоды доставляются изъ Испаніи и Турціи продаются на Щукиномъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 20 до 25 коп. за фунтъ, свѣжепривозные Царьградскія лучшія, продаются 5 к. дороже.

Виноградъ оранжерейный здѣшній продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, съ Мая цѣною отъ 2 р. 60 к. фун., далѣе же постепенно понижается до 1 р. за фунтъ.

Виноградъ оранжерейный, привозный изъ Москвы, продается нѣсколькими процентами дешевле, смотря по изобилію и доставкѣ онаго.

Виноградъ привозный изъ-за границы, Малагскій, продается отъ 25 до 50 к. за фунтъ, въ зиму доходитъ до 1 рубля.

Виноградъ астраханскій красный, прибываетъ въ Сентябрѣ, первый продается отъ 80 к. и понижается цѣною до 30 к. за фунтъ, зимою же цѣна на оный вновь возвышается. Бѣлый продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Виноградъ крымскій бѣлый и красный прибываетъ въ Октябрѣ и сберегается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ почти до новаго, цѣна оному отъ 60 к. до 1 р. за фун.

Виноградъ моченый для салату, продается въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ отъ 30 до 80 к. за фунтъ.

Виноградъ французскій изъ Фонтенебло, прибываетъ въ Столицу въ Іюлѣ, продается отъ 80 до 1 р. 50 к. ф.

Вишни оранжерейныя раннія, появляются въ продажѣ въ фруктовыхъ лавкахъ съ Марта мѣсяца, цѣна первымъ отъ 25 к. за штуку, далѣе же по мѣрѣ дозрѣванія оныхъ, цѣна на вишни понижается до 75 к. за фунтъ.

Вишни крупные, подъ названіемъ Испанскіе, здѣшніе и привозные, начинаются съ Іюня мѣсяца, цѣною отъ 75 и понижаются до 15 к. за фунтъ.

Вишни русскіе, большею частію привозные изъ разныхъ губерній, преимущественно изъ Москвы по желѣзной дорогѣ, начинаютъ доставлять изобильно съ 15 Іюля до 1-хъ чиселъ Августа, цѣна онымъ понижается до 7 к. за фунтъ. Главная онымъ продажа оптомъ на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Вишни испанскія моченыя, продаются зимою, отъ 25 до 40 к. за фунтъ съ морсомъ: вишни русскіе 5-ю к. съ фунта дешевле.

Вишни заготовленные въ бутылкахъ натурально, безъ косточекъ, продаются въ кандитерскихъ лавкахъ, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за бутылку.

Вишни французскіе, приготовленныя въ бутылкахъ, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 3 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Вишни французскіе въ ликерѣ, продаются отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Вишни сушеные русскіе, продаются отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Вишни вареные въ сахарѣ сухіе продаются въ кандитерскихъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Воскъ изъ-подъ соты продается на Щукиномъ дворѣ, отъ 15 до 30 коп. за фунтъ.

Гвоздика доставляется изъ Австраліи, продается

оптомъ на Биржѣ, а порознь въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣною отъ 35 до 60 к. за фунтъ. Гвоздичная головка, подъ этимъ названіемъ продается англійскій перецъ.

Голубика, ягода обыкновенная, на подобіе черники, поспѣваетъ въ Іюнѣ и продается отъ 5 до 2 к. за фунтъ.

Горчица англійская сухая, доставляется въ пузыряхъ изъ Лондона и продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ по 1 р. за фунтъ.

Горчица англійская, приготовленная въ банкахъ, различныхъ фабрикъ, продается разными цѣнами, а именно: отъ 80 к. до 1 р. 50 к. за банку.

Горчица французская, доставляется изъ Парижа въ большихъ банкахъ, а здѣсь по разложеніи въ маленькія фунтовыя банки продается отъ 75 к. до 1 р. за банку. Привозная въ маленькихъ красивыхъ банкахъ изъ-за границы продается по 1 р. 50 к. за банку.

Горчица сарептская сухая, продается въ конторѣ Сарептскаго Общества пудами: 1-го сорта по 13 руб., а 2-го сорта по 10 р. за пудъ; эта же горчица фунтами продается въ лавкахъ по 75 к. за фунтовую банку перваго сорта.

Горчица московская, приготовленная на подобіе французской, продается въ банкахъ отъ 20 до 30 к. за банку.

Горчица сѣрая ординарная, продается въ зеленныхъ лавкахъ отъ 20 до 35 к. за фунтъ; равно и приготовленная продается не дороже.

Гранаты Кавказскіе и Лиссабонскія доставляются въ маломъ количествѣ и продаются за рѣдкость.

Груши извѣстныя въ продажѣ трехъ родовъ, т. е. заграничныя, привозныя лучшихъ сортовъ и обыкновенныя, которыя оптомъ продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, а порознь въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, цѣнами слѣдующими:

Сентъ-жермень доставляются изъ Франціи, продаются отъ 1 р. 50 к. до 3 рублей за десятокъ.

Дюшессы лѣтнія доставляются изъ Парижа и Гавра, продаются отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за десятокъ.

Дюшессы зимнія отъ 3 до 5 рублей за десятокъ.

Бере парижскіе, продаются, отъ 3 до 5 р. за десятокъ.

Катіяръ, груша компотная, отъ 3 до 5 р. за десятокъ.

Бонъ-кретьенъ отъ 1 р. 50 к. до 4 р. за десятокъ.

Груша астраханская обыкновенная отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за десятокъ.

Груши крымскіе имѣютъ сорта грушъ французскихъ: напр. Сентъ-жермень, Дюшессъ и продаются дешевле заграничныхъ нѣсколькими процентами, кромѣ того, изъ Крыма доставляются груши полосатыя, цѣна коимъ отъ 65 к. до 1 р. за десятокъ: шарипай продается отъ 65 к. до 1 р. за десятокъ, кутѣрма отъ 75 к. до 1 рубля.

Груши обыкновенныя разныхъ сортовъ, лѣтнія и зимнія, продаются четвериками на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, отъ 3 до 1 рубля за четверикъ.

Вообще цѣны свѣжимъ фруктамъ въ точности опредѣлены быть не могутъ, ибо оныя зависятъ отъ изобильнаго или посредственнаго привоза и въ какомъ состояніи оныя доставлены въ Столицу, при томъ же, и сбереженіи грушъ въ зимніе мѣсяцы стоитъ торговцамъ не мало труда, которые должны нерѣдко браковать, т. е. подверженныя гніенію уничтожать, заплоченная же въ началѣ за груши цѣна, раскладывается на уцѣлевшія.

Груши сухіе заграничные въ коробкахъ доставляются изъ Марселя, продаются отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Груши сушеные русскіе, продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ:

1-го сорта отъ 5 до 10 к. за фунтъ, а 2-го отъ 3 до 9 коп. за фунтъ.

Груши вареные въ сахарѣ сухіе, отъ 45 до 50 к. за ф.

Груши вареные, въ бутылкахъ, отъ 75 к. до 1 р. 50 коп. за бутылку.

Дыни первые начинаютъ продаваться въ Милютиныхъ лавкахъ въ Маѣ мѣсяцѣ, цѣна онымъ лучшаго сорта, крупнымъ, не дороже 4 руб. за штуку; далѣе цѣна понижается до 40 к. за штуку, средніе и мелкіе продаются десятками на Сѣнной площади и на Щукиномъ дворѣ, въ Іюлѣ и Августѣ, смотря по привозу, отъ 45 к. до 2 руб. десятокъ.

Желе кандитерское изъ ягодъ и фруктовъ, продается отъ 20 до 40 к. за банку (банки бываютъ большія и маленькія).

Земляника ранняя изъ оранжерей, начинается въ Мартѣ, первая продается въ Милютиныхъ лавкахъ по 25 к. за ягоду, а фунтъ отъ 10 руб., и по мѣрѣ произрастенія оной, цѣна понижается до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Земляника, произрастающая на грунтѣ подъ названіемъ испанская, начинается въ Іюлѣ и продолжается по Августъ, первый фунтъ продается отъ 70 к. и постепенно понижается до 10 к.

Земляника полевая начинается съ Іюня, цѣна оной зависитъ отъ урожая, продается на всѣхъ торговыхъ рынкахъ и площадяхъ, отъ 25 до 8 к. за фунтъ.

Земляника сушеная въ продажѣ постоянно, цѣна оной отъ 14 до 25 к. за фунтъ.

Земляника въ бутылкахъ съ сахаромъ, продается въ кандитерскихъ лавкахъ по 1 р. 50 к. за бутылку.

Изюмъ кишмишъ персидскій, продается на биржѣ по 12 к. за фунтъ и порознь въ фруктовыхъ лавкахъ по 15 к.

Изюмъ кишмишъ Царьградскій, продается по 20 к. за ф.

Изюмъ Малагскій синій продается отъ 30 до 35 к. за фунтъ; за желтый 3-мя копѣйками на фунтъ дешевле.

Инбирь бѣлый привозится изъ Лондона, продается отъ 15 до 25 к. за фунтъ.

Инбирь желтый 3-мя копѣйками дешевле.

Итальянское тѣсто, продается какъ сказано, смотри Вермишель.

Калина свѣжая въ продажѣ бываетъ весьма рѣдко и малымъ количествомъ, а потому и цѣна на оную неопредѣлительна.

Калина сушеная продается въ травяныхъ лавкахъ отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Калина въ сахарѣ сухая Кіевская, отъ 40 до 80 коп. за фунтъ.

Капорцы продаются, отъ 30 до 35 к. за фунтъ безъ уксусу.

Каштаны свѣжіе французскіе продаются въ Сентябрѣ мѣсяцѣ, цѣна первыхъ бываетъ 50 к. за фунтъ, по доставкѣ же каштановъ изъ Италіи и Испаніи, цѣна на оные понижается до 15 к. за фунтъ.

Каштаны сушеные, продаются отъ 14 до 20 коп. за фунтъ.

Каштаны, приготовленые въ бутылкахъ, продаются зимою по 1 руб. 50 коп. за бутылку.

Квасъ Рижскій здѣшняго приготовленія, продается отъ 8 до 10 к. за бутылку.

Квасъ обыкновенный въ бутылкахъ, отъ 3 до 5 к. за бутылку.

Квасъ, подъ названіемъ кислые щи, отъ $1^1/_2$ до 3 к. за бутылку.

Кедры Ливанскіе цѣлые, привозятся изъ-за грани-

цы и Астрахани въ Іюлѣ мѣсяцѣ и продаются отъ 15 до 30 к. за штуку.

Колбасы бременскіе, италіанскіе съ чеснокомъ, и безъ онаго, Ліонскіе и прочіе привозные изъ-за границы, продаются отъ 70 к. до 1 р. 30 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя и апельсинныя сухія привозятся изъ-за границы и продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя, апельсинныя и лимонныя соленыя, продаются отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Корки померанцевыя, апельсинныя, арбузныя, дынныя, вареныя въ сахарѣ, сухія, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 40 до 60 к. за фунтъ; въ кандитерскихъ 20 к. дороже.

Клюква начинаетъ продаваться съ Сентября мѣсяца на Сѣнной площади, Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, цѣною отъ 40 к. за четверикъ, далѣе цѣна оной понижается постепенно до зимы, т. е. до перваго снѣгу, потомъ вновь повышается до весны, дешевая цѣна въ Октябрѣ по 20 к. за четверикъ, а дорогая въ Маѣ по 1 р. за четверикъ.

Клюквенный морсъ продается по 40 к. за бутылку.

Конфекты извѣстны въ продажѣ трехъ сортовъ, а именно: привозные изъ-за границы сухіе, произведеніе иностранныхъ кандитеровъ, въ С.-Петербургѣ и произведеніе русскихъ кандитеровъ.

Конфекты заграничныя большею частью привозятся изъ Парижа штуками и коробками, продаются по цѣнамъ не опредѣленнымъ, смотря по украшенію, величинѣ и достоинству конфектъ.

Конфекты французскіе фруктовые изъ Парижа, т. е. абрикосы, марабели, персики, ананасы, продаются въ кардонажахъ и коробкахъ отъ 1 р. 50 коп. до 2 р. за фунтъ.

Конфекты шоколадные шепуа, пралины и прочіе въ красивыхъ коробкахъ, отъ 2 до 3 р. за коробку.

Конфекты здѣшніе иностранныхъ кандитеровъ продаются кардонажами, штуками и фунтами.

Конфекты въ кардонажѣ продаются по условной цѣнѣ, ибо для фунта конфектъ кардонажъ есть отъ 30 к. до 15 руб. за штуку.

Конфекты въ штукахъ, имѣютъ равномѣрно дорогіе наружные украшенія и потому продаются отъ 25 к. (большаго формата) до 3 р. за штуку.

Конфекты вѣсовые сухіе, продаются отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ, конфекты вѣсовые изъ фруктовъ и свѣжеприготовленные лучшаго достоинства и изящной отдѣлки отъ 1 р. 15 к. до 3 р. за фунтъ.

Конфекты кандитеровъ русскихъ и привозные московскіе, отъ 30 до 50 к. за фунтъ. Леденцы московскіе по 30 коп. за фунтъ.

Коринка крупная доставляется изъ Малой Азіи, продается отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Коринка мелкая, отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Корица доставляется изъ Южной Америки, въ продажѣ извѣстна двухъ сортовъ, т. е. корица настоящая продается отъ 1 р. 25 к. до 1 р. 50 к. за фунтъ, а корица 2-го сорта отъ 50 до 75 к. за фунтъ.

Кошениль доставляется изъ Остъ Индіи, Сѣверной и Южной Америки и Австраліи, продается отъ 1 р. 80 к. до 2 р. за фунтъ. Кошениль для кандитерскаго и поварскаго употребленія продается съ приборомъ, т. е. 3 лота кошенили, 1 лотъ кремортартари, 1 лотъ квасцовъ, 1 лотъ поташа—за все 30 коп., въ Кругломъ рынкѣ въ лавкѣ Руковичникова.

Крыжевникъ свѣжій, продается съ Іюня отъ 3 до 8 к. за фунтъ; крыжевникъ лучшій крупный, подъ на-

званіемъ виноградный, желтый и красный отъ 10 до 20 коп. за фунтъ.

Крыжевникъ моченый, продается зимою отъ 20 до 30 коп. за фунтъ.

Кофе лучшаго достоинства Мокка доставляется изъ Аравіи, продается отъ 45 до 60 к. за фунтъ.

Кофе левантскій изъ Азіатской Турціи и изъ Аравіи продается отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Кофе аравійскій круглый, отъ 35 до 45 к. за фунтъ.

Кофе мартиникъ, отъ 32 до 45 к. за фунтъ.

Кофе куба, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Кофе порто-рико, отъ 25 до 33 к. за фунтъ.

Лавровый листъ, доставляется изъ Португаліи и Америки, продается отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Лимоны мисинскіе лучшіе, доставляются изъ Италіи по открытіи навигаціи (вмѣстѣ съ апельсинами), цѣна коимъ въ началѣ отъ 30 к. за десятокъ, потомъ цѣна постепенно увеличивается до 7 р. 50 к. за десятокъ (*).

Лимоны португальскіе привозятся гораздо позже мисинскихъ, т. е. въ Августѣ и Сентябрѣ, достоинствомъ оные ниже, и цѣна имъ въ половину дешевле мисинскихъ.

Лимоны средніе и мелкіе продаются дешевле.

Лимоны соленые приготовляются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, продаются отъ 25 до 35 к. за десятокъ.

Лимбургскій сыръ доставляется изъ-за границы въ Іюнѣ и продается штуками, отъ 75 до 1 р. за штуку.

Леденецъ бѣлый, желтый, красный и черный здѣшняго приготовленія и привозный продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 50 до 60 к. за фунтъ.

(*) Цѣна эта была въ 1853 году, въ Ноябрѣ мѣсяцѣ 1854 г. цѣна лимонамъ была также повышена до 2 р. 50 к. за десятокъ.

Лимонадъ-газесъ, приготовляется на заводѣ Минеральныхъ водъ въ С.-Петербургѣ и продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ $14^1/_2$ до 20 к. за бутылку.

Макароны италіанскіе, доставляются изъ Флоренціи, продаются отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Макароны московскіе, отъ 12 до 15 к. за фунтъ.

Макароны здѣшнихъ фабрикъ, продаются отъ 6 до 8 к. за фунтъ.

Малина оранжерейная ранняя, начинаетъ продаваться въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ вмѣстѣ съ земляникою въ началѣ цѣною одинаковою, т. е. ягодами, а потомъ, когда земляники прибавится, малина начнетъ продаваться нѣсколько дешевле, въ Іюлѣ малина поспѣваетъ и на грунтѣ, 1-я продается отъ 35 к. за фунтъ, и помѣрѣ привоза, понижается до 4 к. за фунтъ, цѣна дешевая бываетъ не болѣе 3-хъ дней въ лѣто.

Малина сушеная, продается на Апраксиномъ и Щукиномъ дворахъ, отъ 20 до 30 к. за фунтъ, круглый годъ.

Малина, приготовленная въ бутылкахъ, продается въ кандитерскихъ и фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. до 1 р. 50 коп. за бутылку.

Мармеладъ сухой, кандированный и натуральный здѣшній и привозный изъ Москвы, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 35 коп. за фунтъ.

Мармеладъ изъ абрикосовъ здѣшній и заграничный, продается въ фруктовыхъ лавкахъ по 1 р. за фунтъ.

Мармеладъ здѣшняго приготовленія, изъ разныхъ фруктовъ въ желейныхъ банкахъ, продается въ фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 35 к. за фунтъ.

Мармеладъ здѣшній изъ сырой морошки, продается отъ 40 до 75 к. за бутылку.

Мармеладъ изъ сырой земляники продается въ кандитерскихъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Маслины грецкіе продаются отъ 20 к. за фунтъ.

Масло прованское лучшаго сорта доставляется въ Маѣ изъ г. Ниццы, продается на биржѣ отъ 16 до 20 р. за пудъ.

Масло прованское въ бутылкахъ здѣшней разливки продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 75 до 1 р. за бутылку.

Масло прованское заграничной разливки въ плетеныхъ маленькихъ бутылочкахъ, продается по 50 к. за бутылку.

Масло миндальное лучшее продается отъ 1 р. до 1 р. 20 к. за фунтъ.

Масло розовое продается въ москотильныхъ лавкахъ отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за золотникъ; фунтами же продается дешевле.

Масло баргамотное по 25 к. за лотъ.

Медъ сотовый бѣлый продается съ 1-го Августа въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, преимущественно на Щукиномъ дворѣ, отъ 20 до 50 к. за фунтъ.

Медъ бѣлый Казанскій доставляютъ къ Январю и продается 1-го сорта отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

Медъ бѣлогородскій или полубѣлый, отъ 15 до 20 коп. за фунтъ.

Медъ красный, отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Миндаль сладкій и горькій привозится изъ Мальты, Лиссабона, Месины и Персіи, продается на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 25 до 50 к. за фун.; миндаль свѣже-привозный Испанскій, Португальскій и Италіанскій, отборный и широкій считается сортомъ 1-мъ, доставляемый изъ этихъ же мѣстъ; но помѣльче продается оптомъ.

Миндальные орѣхи тонкокорые, подъ названіемъ принцескіе, продаются отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Миндальные орѣхи толстокорые французскіе, продаются отъ 20 до 25 к. за фунтъ.

Мирабели заграничные свѣжіе, привозятся изъ Франціи весьма рѣдко, а потому цѣна онымъ не опредѣлительная.

Мирабели привозные въ бутылкахъ продаются по 2 р. 40 к. за бутылку и по 1 р. 50 к. за полубутылку.

Мирабели привозные изъ внутреннихъ губерній, какъ-то изъ Москвы и Крыма, доставляются въ Августѣ и продаются отъ 1 р. до 80 к. за сотню.

Мирабели въ сахарѣ сухіе, отъ 60 до 80 к. за ф.

Морсъ барбарисовый продается отъ 75 к. до 1 р. за бутылку.

Морсъ малиновый и морсъ черной смородины по той же цѣнѣ.

Морсъ клюквенный по 40 к. за бутылку.

Морской ракъ (Homard) привозится изъ г. Нанта, продается, вареным натурально, отъ 1 р. до 3 р. за штуку, въ жестяной банкѣ отъ 2 до 4 р. за штуку.

Морошка свѣжая продается на Сѣнной площади, на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ въ послѣднихъ числахъ Іюня, цѣна первой, лучшаго сорта отъ 20 к. за фунтъ потомъ постепенно цѣна на оную понижается до 5 к. за фунтъ, вообще морошка изъ окрестностей С.-Петербурга не лучшаго достоинства.

Морошка моченая, привозится изъ г. Колы, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Октября, отъ 20 до 35 к. за фунтъ; зимою же цѣна оной повышается.

Оливки доставляются изъ разныхъ мѣстъ, преимущественно изъ Бордо, продаются круглый годъ, отъ 30 до 35 к. за фунтъ безъ разсола.

Оливки фаршированные отъ 50 до 75 к. за банку.

Орѣхи американскіе, изъ Нью-Орлеана, продаются отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Орѣхи бразильскіе лучшіе, отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Орѣхи вологодскіе, отъ 17 до 20 к. за фунтъ.

Орѣхи грецкіе заграничные, отъ 14 до 18 к. за ф.

Орѣхи пекинскіе, отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Орѣхи крымскія кедровые, отъ 15 до 20 к. за ф.

Орѣхи кедро-ливанскіе чищеные, доставляются изъ Ниццы, отъ 60 к. за фунтъ.

Орѣхи испанскіе, отъ 12 до 14 к. за фунтъ.

Орѣхи валахскіе, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Орѣхи обыкновенные каленые, отъ 10 до 15 к. за фун. орѣхи свѣжіе ранніе продаются отъ 20 до 5 к. за ф; всѣ сорта орѣховъ продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ.

Орѣхи мускатные, привозятся изъ Австраліи, продаются на биржѣ и въ овощно-фруктовыхъ и травяныхъ лавкахъ, отъ 1 р. 60 к. до 1 р. 80 к. за фунтъ или отъ 3 до 5 к. за штуку.

Орѣхи миндальные, см. миндаль.

Патока картофельная доставляется изъ Ростова, продается въ мелочныхъ лавкахъ отъ $5^1/_2$ до 6 к. за ф.

Патока сахарная, отъ 12 до 15 к. за фунтъ.

Пармезанъ свѣжій продается отъ 50 до 80 коп. за фунтъ, застарѣлый отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Паштеты страсбургскіе въ каменныхъ горшкахъ прибываютъ въ Декабрѣ и продаются отъ 3 р. 50 к. до 10 р. за штуку (*).

(*) Паштеты страсбургскіе извѣстны по отличному вкусу Гг. Гастрономамъ всѣхъ націй, это пріятнаго вкуса блюдо составляется изъ пяти разныхъ провизій, а именно: печенки, дичи, труфелей, свинаго сала и пряностей. Послѣдняя изъ этихъ провизій есть главный фундаментъ пріятности паштетовъ и секретъ составленія оной былъ не достижимъ для всей Европы, за открытіе коего въ бытность мою въ 1842 году въ Страсбургѣ, предлагалось знаменитому паштетному мастеру г. Отто 4 т. франковъ,

Паштеты страсбургскіе изъ Нанта и Парижа доставляются въ жестяныхъ ящикахъ и продаются нѣсколько дешевле, т. е. отъ 3 до 6 р. за штуку.

Перецъ бѣлый, продается отъ 40 до 60 к. за фун.

Перецъ англійскій, отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

Перецъ гамбургскій черный, отъ 25 до 35 к. за фунтъ.

Перецъ стручковый, продается въ зеленныхъ и травяныхъ лавкахъ, отъ 2 до 5 к. за стручокъ.

Poivre de Cayenne, доставляется изъ Франціи, продается отъ 60 к. до 1 р. за стекляный пузырекъ.

Померанцы крупные, прибываютъ изъ Ниццы, вмѣстѣ съ апельсинами и продаются равною съ апельсинами цѣною, но въ продажѣ бываетъ весьма малое количество оныхъ.

Померанцовые корки въ сахарѣ, здѣшняго приготовленія сухіе, продаются отъ 40 до 75 к. за фунтъ.

Померанцевые корки сухіе, отъ 7 до 10 к. за ф.

Померанцевая вода доставляется изъ Ниццы, продается въ травяныхъ и москательныхъ лавкахъ по 1 р. за ф.

Персики оранжерейные ранніе, поспѣваютъ въ Маѣ мѣсяцѣ; первые продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ рубля за штуку, въ Іюлѣ цѣна онымъ понижается до 25 к. за штуку; средніе и мелкіе продаются гораздо дешевле, т. е. по 5 к. за штуку.

но онъ былъ не поколебимъ; въ настоящее же время секретъ составленія пряностей, по особому случаю, поступилъ въ мою собственность, а потому толченые пряности для пастетовъ, начинокъ и всякаго рода фаршей въ непродолжительномъ времени поступятъ въ продажу во всѣ овощно-фруктовыя и зеленныя лавки въ С.-Петербургѣ и Москвѣ, въ жестяныхъ закупоренныхъ и запечатаныхъ ящикахъ, надѣясь, что Гг. Гастрономы, отвѣдая въ фаршахъ эту специю, останутся весьма довольны. Въ ящичкѣ будетъ закупоренъ печатный реестръ фаршамъ, въ которые пряности эти употребляются.

Персики въ бутылкахъ, заграничные, продаются по 3 р. за бутылку, и по 1 р. 50 к. за полубутылку.

Пикули англійскіе, доставляются изъ Лондона, продаются по 1 рублю за банку.

Пикули здѣшняго приготовленія, отъ 20 до 35 к. за фунтовую банку.

Постила здѣшняя, изъ разныхъ фруктъ, бѣлая и красная, продается отъ 15 до 30 к. за фунтъ.

Постила коломенская, подъ названіемъ *муфтовая*, продается отъ 10 до 30 к. за фунтъ.

Постила ржевская, по 20 к. за фунтъ.

Постила здѣшняя медовая, отъ 10 до 20 к. за фун.

Пряники голландскіе, продаются отъ 30 до 80 к. за штуку.

Пряники вяземскіе, различные, отъ 10 к. до 1 р. за штуку.

Пряники сарептскіе, отъ 10 до 30 к. за штуку.

Пряники петербургскіе битые, отъ 20 до 30 к. за штуку.

Пряники шоколадные, отъ 10 до 30 к. за штуку.

Пряники фруктовые разные, отъ 15 до 30 к. за ф.

Ранеты французскіе, привозятся изъ Бордо въ Октябрѣ и продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 50 коп. до 1 р. за десятокъ.

Ранеты крымскіе, подъ названіемъ золотые или шафранные, продаются отъ 30 до 50 к. за десятокъ.

Ренглоды оранжерейные здѣшніе, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ съ Іюня, отъ 1 р. 50 к. за десятокъ, потомъ цѣна онымъ понижается до 60 к. за десятокъ.

*

Различныя приготовленія выписываются, для любителей, С.-Петербургскими купцами (*) изъ г. Нанта, а именно:

Рыбки (Rouget) золотыя въ жестяномъ ящикѣ, продавались по 3 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ съ труфелями, по 6 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ бекасовъ съ труфелями, отъ 4 до 8 р.

Паштетъ изъ сардинокъ, отъ 2 до 3 р. за ящикъ.

Паштетъ изъ дроздовъ съ труфелями, отъ 3 до 6 руб. за ящикъ.

Куропатки красныя съ труфелями, отъ 3 до 6 р. за ящикъ.

Куропатки съ оливками, отъ 2 до 3 р. за ящикъ.

Перепелки съ труфелями, отъ 3 до 6 р. за ящикъ.

Черепаха, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Гомаръ, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Котлеты дикаго вепря, отъ 2 до 4 р. за ящикъ.

Котлеты телячьи, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за ящикъ.

Сыръ изъ боровьей головы, отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за ящикъ.

Ренглоды изъ Бордо, привозятся въ Іюлѣ и продаются отъ 30 до 90 к. за десятокъ.

Ренглоды доставляются изъ Парижа въ бутылкахъ и продаются по 3 р. за бутылку, и по 1 р. 50 к. за полбутылку.

Рисъ изъ Каролинъ, лучшаго сорта, крупный, продается отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Рисъ такой же, помельче, отъ 8 до 10 к. за фунтъ.

Рисъ изъ Остъ-Индіи отъ 8 до 11 за фунтъ.

(*) Купцомъ Стречковымъ, въ Милютиномъ ряду въ лавку подъ № 2.

Рябина продается на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ съ Сентября, отъ 20 до 30 к. за пудъ.

Саго, бѣлое и красное, иностранное, продается отъ 30 до 40 к. за фунтъ.

Тапіока, отъ 35 до 50 к. за фунтъ.

Саго бѣлое и красное поддѣльное (*), изъ картофельной муки, доставляется изъ Ростова и продается въ зеленныхъ лавкахъ, отъ 10 до 17 к. за фунтъ.

Сахаръ рафинадъ лучшій 1-го сорта, фабрики Барона Штиглица (бывшая Молво) означается бѣлымъ клеймомъ, и продается отъ 20 до 29 к. за фунтъ; пудами отъ $1^{1}/_{2}$ до 2 к. съ фунта дешевле; а бочками съ завода съ уступкою съ рубля 3 и болѣе процента.

Сахаръ рафинадъ, другихъ фабрикъ 1-го сорта по 4 к. съ пуда дешевле.

Сахаръ полу-рафинадъ лучшій, отъ 24 до 29 к. за фунтъ, покупающимъ же пудами и бочками дѣлается уступка какъ и съ рафинада.

Сахаръ мелисъ, отъ 18 до 22 к. за фунтъ.

Сахарный песокъ, лучшій, доставляется изъ Америки и продается отъ 15 до 22 к. за фунтъ.

Сахарный песокъ свекольный, отъ 14 до 21 к. за ф.

Сахарный песокъ послѣдній, отъ 13 до 20 к. за ф.

Сахаръ въ пакетахъ кусочками, отъ 25 до 29 к. ф.

Сахаръ постный въ плиткахъ, отъ 25 до 27 к. за ф.

Сливы здѣшнія оранжерейныя продаются съ Мая отъ 5 р. за десятокъ и постепенно понижаются до 2 р. дес.

(*) Саго иностранное отъ поддѣльнаго различается на взглядъ, первое какъ бѣлое, такъ и красное (т. е. кирпичное) одинаковаго цвѣта, поддѣльнаго одна половина саговаго зерна какъ бѣлаго такъ и краснаго светлѣе, а другая темнѣе. Первое варится хотя и долго, но зерна бываютъ цѣлы, а второе варится скорѣе и зерна раскалываются.

Сливы привозныя изъ Москвы, раннія, продаются на Щукиномъ дворѣ отъ 3 р. и понижаются до 30 к. десятокъ.

Сливы заграничныя изъ Любека, черныя, продаются боченками, на Щукиномъ дворѣ, цѣна коимъ зависитъ отъ изобильнаго привоза, но во всякомъ случаѣ боченокъ въ 400 штукъ дороже 10 р. и дешевле 2 р. не бываетъ.

Сливы садовыя бѣлыя и красныя привозныя, продаются на Щукиномъ дворѣ четвериками, не дороже 7 р. и не дешевле 2 р. 50 к. за четверикъ. Начинаютъ продаваться въ Іюнѣ, а кончаются въ Сентябрѣ.

Сливы красныя, привозимыя изъ Молдавіи и Малороссіи свѣжими, подъ названіемъ венгерки и чернуши продаются мѣрою по вышесказанной цѣнѣ, а счетомъ отъ 1 р. 50 к. до 50 к. за сотню.

Сливы лѣсныя мелкія, подъ названіемъ кульки, отъ 5 до 20 к. за сотню. Эти сливы употребляются въ соленіе.

Сливы соленыя, здѣшняго приготовленія, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 15 до 25 к. за фун.

Сливы молдавскія, сушеныя и привозныя въ бочкахъ продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ отъ 8 до 12 к. за фунтъ.

Сыръ англійскій Стильтонъ доставляется изъ Лондона, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Сыръ англійскій Честеръ, отъ 50 до 80 к. за фунтъ.

Сыръ англійскій Рокефоръ, отъ 1 р. за фунтъ.

Сыръ англійскій Поччесъ, продается въ каменныхъ банкахъ, отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Сыръ голландскій доставляется изъ Амстердама и продается отъ 1 р. 50 к. до 2 р. за штуку, а фунтами отъ 35 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ швейцарскій, лучшій, продается отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ швейцарскій устарѣлый, по 25 к. за фунтъ.

Сыръ пармезанъ доставляется изъ Венеціи и окрестностей г. Лоди въ Маѣ, лучшій продается отъ 60 к. до 1 р. за фунтъ, а устарѣлый въ половину дешевле.

Сыръ Французскій де-бри, доставляется изъ Парижа, продается отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ.

Сыръ Невшательскій, отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Сыръ Лимбургскій, отъ 70 к. до 1 р. за фунтъ.

Сыръ Ревельскій, отъ 15 до 20 к. за фунтъ.

Сыръ де-бри, здѣшняго приготовленія, по 1 р. за штуку.

Сыръ Ревельскій авандусскій сливочный, отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Сыръ Американскій, доставляется изъ Нью-Іорка, продается отъ 40 до 50 к. за фунтъ.

Сыръ Французскій мороль, доставляется изъ Марсели и продается отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к. за штуку.

Сыръ нѣмецкій потъ-кезе, здѣшняго приготовленія, продается отъ 50 к. до 1 р. 20 к. за фунтъ.

Сыръ русскій, въ большихъ и маленькихъ кругахъ, желтый и зеленый, подъ наименованіемъ Мещерскій, Долгоруковскій, Куракинскій, Львовскій и проч., доставляется изъ разныхъ губерній и продается въ разныхъ лавкахъ цѣною отъ 10 до 30 к. за фунтъ; изъ нихъ первый имѣетъ сходство съ сыромъ швейцарскимъ, а потому въ продажѣ считается однимъ изъ лучшихъ русскихъ сыровъ.

Смородина черная продается на Сѣнной площади, Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, съ Іюля по Октябрь, отъ 5 до 10 к. за фунтъ.

Смородина бѣлая, отъ 8 до 15 к. за фунтъ.

Смородина красная, отъ 2 до 15к. за фунтъ; красная смородина сберегается свѣжею до первыхъ морозовъ, но дешевая цѣна на смородину бываетъ въ концѣ Іюля и въ началѣ Августа.

Соя, или соусъ заграничный, привозится изъ Лондона подъ наименованіями: Императорскій, Королевы Викторіи, Регентскій, Принцъ Валійскій, Наполеоновскій, Королевскій, Велингтонскій, Оконель, изъ ямайскаго инбиря, Вальмутъ, Индѣйскій, соусъ собственный, Мушеронъ, Джонъбуль, Радисъ-соусъ, Могуль, соусъ для рыбы, Кабульскій, Брайтонъ, Ворщестерскій, соусъ высшаго круга, Гонг-конгъ, Лагерный, соусъ изъ анчоусовъ, Каратшъ, Раковый, Сберегательный, Ратафія, Гарвей, соусъ изъ черепахи, соусъ грибной для бивстекса, соусъ для паштета; цѣна онымъ почти одинаковая, т. е. отъ 60 к. до 1 р. за флаконъ.

Сиропъ сахарный бѣлый, желтый и розовый, здѣшняго приготовленія, продается въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, у Каменнаго моста въ домѣ Оливіе, отъ 12 до 17 к. ф.

Абрикосовый, продается по 1 р. бутылка.

Айвовый, по 80 коп. за бутылку.

Анжеликовый, по 80 к. за бутылку.

Ананасный, по 1 руб. за бутылку.

Анисовый, по 60 коп. за бутылку.

Апельсинный, по 80 коп. за бутылку.

Барбарисовый, по 60 коп. за бутылку.

Ванильный, по 80 коп. за бутылку.

Винныхъ ягодъ, по 60 коп. за бутылку.

Вишневый, по 80 коп. за бутылку.

Гранатовый, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за бутылку.

Грушевый, по 60 к. за бутылку.

Деренный, по 1 руб. за бутылку.

Дынный, по 60 к. за бутылку.

Земляничный, по 80 к. за бутылку.

Инбирный, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.

Калиновый, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.

Каштановый, отъ 60 к. за бутылку.

Какао, по 60 к. за бутылку.

Корицный, отъ 60 к. до 1 р. за бутылку.

Клубничный, по 60 к. за бутылку.

Клюквенный, по 60 к. за бутылку.

Кизильный, по 1 р. за бутылку.

Крыжевниковый, по 60 к. за бутылку.

Лимонный, по 60 к. за бутылку.

Ликерный разныхъ сортовъ, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. бут.

Малиновый, по 80 к. за бутылку.

Миндальный, по 80 к. бутылка.

Можжевеловый, по 60 к. бутылка.

Морошковый, по 80 к. бутылка.

Мушкатный, отъ 60 к. до 1 р. бутылка.

Мятный, по 60 к. бутылка.

Настурціи цвѣтовъ, по 80 к. бутылка.

Орѣховый, по 60 к. бутылка.

Ожынный, по 1 р. бутылка.

Персиковый, по 1 р. бутылка.

Померанцовый, по 60 к. бутылка.

Померанцеваго цвѣта, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. бут.

Ранетный, по 60 к. бутылка.

Розоваго цвѣта, по 1 р. бутылка.

Рябинный, по 60 к. бутылка.

Размаринный, по 60 к. бутылка.

Смородинный, красный по 60 к. бутылка, черный по 80 к. бутылка.

Сливный, по 80 к. бутылка.

Тминный, по 60 к. бутылка.

Тыквенный, по 60 к. бутылка.

Фисташковый, по 1 р. бутылка.

Фіялковый, по 1 р. бутылка.

Хмелеваго цвѣта, по 1 р. бутылка.

Чайный, по 60 к. бутылка.

Черешневый, по 1 р. бутылка.

Черниковый, по 60 к. бутылка.

Черносливный, по 60 к. бутылка.

Шелковичевой, по 1 р. бутылка.

Шоколадный, по 75 к. за бутылку.

Шиповниковый, по 1 р. за бутылку.

Шафранный, отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Яблочный, по 60 к. за бутылку.

Многіе изъ вышеозначенныхъ сыроповъ приготовляются въ овощно-фруктовыхъ и кандитерскихъ лавкахъ временно, а привозные кіевскіе и заграничные бываютъ въ исходѣ, то по сему, желающіе получать подобныя сыропы, напр. фіялковый, шелковичевый, инбирный или размаринный, благоволятъ адресоваться заблаговременно въ овощныя или кандитерскіе лавки, тогда за неимѣніемъ запаснаго, приготовятъ свѣжій.

Трюфель французскій, подъ названіемъ салфеточный, продается отъ 7 до 10 р. за бутылку.

Трюфель салфеточный въ жестяныхъ ящикахъ, французскаго же приготовленія, отъ 6 до 8 р. за ящикъ.

Трюфели французскіе чищеные, приготовленные въ бутылкахъ, отъ 6 до 8 р. за бутылку, отъ 3 до 4 р. за полбутылку.

Трюфели въ четвертныхъ бутылочкахъ, отъ 1 р. 75 коп. до 2 рублей.

Трюфели Малороссійскіе доставляются въ бутылкахъ изъ Каменцъ-Подольской губерніи, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 1 р. до 1 р. 50 к. за бутылку.

Трюфели Малороссійскіе и Московскіе продаются различно, они заготовляются въ салѣ, винѣ и бульонѣ, для гастрономическаго же стола трюфели эти не могутъ быть употребляемы потому, что заготовленіемъ оныхъ въ салѣ,

винѣ и бульонѣ, они лишены безвозвратно натуральнаго своего вкуса.

Тапіока, см. Саго.

Уксусъ французскій, заграничной разливки изъ Бордо, продается отъ 75 к. до 1 р. за бутылку.

Уксусъ астрагонъ французскій, разливки здѣшней, продается отъ 20 до 30 к. за бутылку.

Уксусъ здѣшній ренскій, отъ 10 до 15 к. за бут.

Уксусъ фабричный продается ведрами, 4-хъ сортовъ, а именно: *перваго* сорта по 60 к. за ведро; *втораго* сорта по 1 р. за ведро; *третьяго* по 1 р. 50 к. за ведро и *четвертаго* по 3 руб. за ведро.

Уксусъ пивной привозный, въ продажѣ бываетъ на Мытномъ, Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, весьма рѣдко; цѣна оному отъ 60 до 90 к. за ведро.

Устрицы (*) свѣжіе первыя прибываютъ въ Мартѣ, а вторые въ Сентябрѣ и продаются отъ 1 до 2 р. за дес.

Устрицы маринованные заграничной заготовки изъ Лондона, Нанта и Парижа, продаются въ жестяныхъ и стеклянныхъ банкахъ отъ 1 р. 50 к. до 3 р. за банку.

Финики лучшіе султанскіе, доставляются съ Макарьевской ярмарки и продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ отъ 30 до 50 коп. за фунтъ.

Финики 2-го сорта, отъ 25 до 40 к. за фунтъ.

Финики 3-го сорта, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Фіялковый цвѣтъ свѣжій въ продажѣ не бываетъ. Сушеный продается въ травяныхъ лавкахъ отъ 25 до 40 к. за лотъ.

Фруктовое тѣсто, привозимое изъ-за границы, пре-

---

*) Къ С.-Петербургскому порту доставляются 3-хъ сортовъ: Ламанжскіе бѣлые и Остъ-Индскіе мелкіе, Маренскіе зеленые, послѣдніе въ продажѣ очень рѣдки.

имущественно изъ Франціи, продается отъ 1 р. до 1 р. 50 коп. фунтъ.

Фисташки персидскіе въ шелухѣ, продаются отъ 20 до 25 коп. за фунтъ.

Фисташки свѣжіе чищеные 1-го сорта, отъ 75 к. до 1 р. 50 к. за фунтъ.

Фисташки чищеные 2 сорта, отъ 30 до 50 к. за ф.

Цукаты здѣшняго приготовленія, въ кандитерскихъ лавкахъ продаются отъ 60 до 80 к. за фунтъ.

Цукаты привозные или приготовленныя въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, продаются отъ 45 до 50 к. за ф.

Чай привозится сухопутно изъ Китая на Макарьевскую ярмарку, гдѣ и продается партіями, въ продажѣ обыкновенно извѣстны 5-ти сортовъ, а именно: 1-й черный фамильный полуторный, отъ 1 р. 80 к. до 2 р. 30 к. за ф.

Фамильный отборный (невкозь), отъ 2 р. 10 к. до 2 руб. 50 к. за фунтъ.

2-й. Цвѣточный полуторный, отъ 2 р. 15 к. до 2 р. 80 к. за фунтъ.

Цвѣточный квадратный фамильный, отъ 2 р. 40 к. до 3 руб. за фунтъ.

3-й. Высокій цвѣточный лянсинный изъ Фузы, Сіофаю-нъ, отъ 2 р. 50 к. до 3 р. 35 к. за фунтъ.

Шилунга, отъ 2 р. 75 к. до 3 р. 50 к. Перваго сорта душистый отъ 3 р. 25 к. до 4 р. за фунтъ.

4-й. Лянсинные душистые, бѣлые букетные, Фучуанъ-Маютанъ-Лозана-Ососка, отъ 4 до 5 р. за фунтъ.

Тоже изъ фузы Шилунга, отъ 5 до 6 р. за фунтъ, отличный сортъ, сребровидный, ароматическій, отъ 6 руб. 75 к. до 8 р. за фунтъ.

5-й. Желтый чай Сянь-пхянь, по 6 р. за фунтъ, Сянь-пхянь Лянсинъ, по 8 р. за фунтъ.

6-й. Зеленый чай. Жемчужный Чинговскій, отъ 2 р. 75 коп. до 3 р. за фунтъ.

Лянзовой баночный, отъ 3 р. 50 к. до 4 р. за ф. Самый отличный сортъ, ароматическій, отъ 13 р. 50 к. до 15 руб. за фунтъ.

Цѣны чаямъ, какъ въ цыбикахъ, такъ и въ развѣсной продажѣ перемѣняются въ теченіе года нѣсколько разъ, и на тѣ чая, кои находятся уже въ исходѣ, или въ большомъ употребленіи, цѣны возвышаются.

Если, при покупкѣ чая цыбиками, о вѣсѣ онаго будетъ сдѣлано особое условіе, то таковая покупка, противъ фунтовой, всегда обходится гораздо выгоднѣе; въ противномъ же случаѣ нерѣдко въ предполагаемомъ вѣсѣ чая оказывается недостатокъ.

Чернославъ французскій (королевскій) доставляется изъ Бордо въ коробкахъ и кардонажахъ, продается отъ 40 до 70 к. за фунтъ.

Чернославъ французскій въ жестявыхъ банкахъ, отъ 30 до 50 коп. за фунтъ.

Черешни заграничные доставляются изъ Любека, продаются отъ 20 до 75 коп. за фунтъ.

Черешни бѣлые и алые изъ Малороссіи, отъ 10 до 30 коп. за фунтъ. Сушеные въ сахарѣ безъ косточекъ, отъ 70 до 90 коп. за фунтъ.

Черника свѣжая продается въ Іюнѣ, отъ 6 до 3 к. за фунтъ.

Черника сушеная, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Черепахи живыя въ продажѣ бываютъ весьма рѣдко (*), цѣна коимъ отъ 3 до 7 р. за штуку, см. по величинѣ.

Черепахи, приготовленныя въ жестяныхъ банкахъ, доставляются изъ Лондона и Парижа, продаются въ овощно-

(*) На Биржевомъ паркѣ.

фруктовыхъ лавкахъ, англійская отъ 4 до 6 р. за банку, а французская отъ 6 до 7 р. за банку.

Шоколадъ кандитерскаго приготовленія, здѣшній, продается разными цѣнами.

Шоколадъ для здоровья 6-ти сортовъ, цѣна коему самая меньшая 40 к. за фунтъ, а высокая 1 р. 50 к. за фунтъ.

Шоколадъ съ ванилью приготовляется 7-ми сортовъ, цѣна коему меньшая 60 к. за фунтъ, а высокая 1 р. 60 коп. за фунтъ.

Шоколадъ на миндальномъ молокѣ, 1 р. 75 к. ф.

Шоколадъ изъ исландскаго мха, безъ ванилы по 75 к., а лучшаго сорта съ ванилью 1 р. 75 к. за фунтъ.

Шоколадъ изъ персидскаго салепа, отъ 1 р. до 1 р. 50 к. ф.

Кромѣ сего продается шоколадъ приготовленный съ александрійскимъ листомъ, гомеопатическій, ячменный, рисовый, изъ желудей, безъ сахара, въ порошкѣ изъ саго и изъ настоящаго аравійскаго ракагута, отъ 45 к. до 1 р. 85 коп. за фунтъ.

Шоколадъ ординарный продается отъ 20 до 30 к. за фунтъ.

Шоколадъ привозный изъ Неаполя и Парижа, въ различныхъ формахъ и фигурахъ, продается штуками и фунтами, штука смотря по величинѣ и отдѣлкѣ, а фунтъ отъ 1 до 2 рублей. Вообще продажа шоколада производится въ кандитерскихъ.

Яблоки, привозимыя изъ разныхъ мѣстъ, продаются на Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ и въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ.

Яблоки Антоновскія продаются въ Сентябрѣ отъ 20 до 50 коп. за десятокъ, яблоки эти сберегаются по Ян-

варь и далѣе; въ послѣднее время продаются до 1 руб. за десятокъ.

Яблоки Боровинка продаются четвериками отъ 40 коп. до 1 руб. за четверикъ.

Яблоки Зеленка крупныя продаются въ Сентябрѣ отъ 60 до 1 р. 20 к. за четверикъ.

Яблоки Кальвилъ доставляются изъ Любека и Крыма. Продаются съ Октября отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ лучшихъ; среднiе же и мелкiе въ половину дешевле.

Яблоки Крыжапель разныхъ сортовъ, отъ 20 до 40 к. за десятокъ лучшихъ.

Яблоки Крымскiя крупныя продаются въ Октябрѣ отъ 20 к. за десятокъ; далѣе же въ зиму цѣна онымъ повышается до 60 к. за десятокъ лучшихъ, мелкiя и среднiя въ половину дешевле, яблоки эти сберегаются до Мая мѣсяца.

Яблоки Любскiя Гравенштейнъ, отъ 40 до 60 к. за десятокъ лучшихъ.

Яблоки Ранеты Любскiя, отъ 20 до 45 к. за десятокъ.

Яблоки Опортовыя, отъ 20 к. до 1 р. за десятокъ.

Яблоки Склянковыя крупныя, отъ 20 до 50 коп. за десятокъ.

Яблоки Сквозной наливъ, отъ 50 к. до 1 р. за десятокъ.

Яблоки Пипки, отъ 10 до 20 к. за десятокъ.

Кромѣ сего бываютъ въ привозѣ яблоки разныхъ сортовъ мелкiя для варенiя и мариновки, а равно и сплавныя ординарныя различныхъ сортовъ, дешевая цѣна коимъ бываетъ въ послѣднихъ числахъ Августа и первыхъ Сентября. Яблоки же привозныя изъ-за границы въ началѣ продаются довольно дорого; по доставленiи же яблоковъ тѣхъ же сортовъ изъ Крыма, цѣна заграничнымъ значительно понижается.

Яблоки моченыя здѣшняго приготовленія продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 30 до 50 к. за десятокъ.

Яблоки сушеныя чищенныя, отъ 8 до 14 руб. за пудъ; 2-го сорта нечищенныя отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Яблоки вареныя въ сахарѣ сухія, отъ 45 до 50 к. за фунтъ.

Языки буйволовые доставляются изъ Новаго Орлеана, продаются въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, отъ 50 до 1 руб. за штуку.

Овощно-фруктовая торговля требуетъ неусыпнаго и бдительнаго старанія со стороны продавцовъ, дабы многочисленные продукты сберечь и сохранить въ такомъ состояніи, какъ быть должно, ибо малѣйшая опрометчивость или безпечность продавца не проходитъ безъ пожертвованій, напримѣръ: не плотно закрытый сыръ или селедки безъ разсола засыхаютъ; недовареное или переваренное варенье или держанное въ противной температурѣ портится; даже неосторожно братые руками оранжерейныя фрукты подвергаются на другой день порчѣ.

И если и продавецъ нерачителенъ и небреженъ, то всякая вина сего послѣдняго слагается на довѣрчиваго покупателя который не можетъ различать селедокъ голландскихъ отъ шотландскихъ, саго заграничное отъ здѣшняго, фруктовъ одного сорта, привезенныхъ почти въ одно время изъ Крыма и изъ-за границы; лимоновъ Миссинскихъ отъ Малажскихъ; сахару свекольнаго отъ тростниковаго; макаронъ Московскихъ отъ Италіанскихъ; ветчины Вестфальской, Французской отъ Русской; Италіанской и Бременской колбасы отъ Русской здѣшняго приготовленія. Однимъ словомъ, если покупатель въ тайнахъ провизіи мало свѣдущій, въ такомъ случаѣ онъ долженъ во всемъ расположиться на совѣсть продавца.

Присемъ не лишнимъ считаю рекомендовать читате-

лямъ Альманаха находившимся въ Столицѣ добросовѣстныхъ торговцевъ т. е. прикащиковъ въ овощно-фруктовой лавкѣ купца Стречкова, состоящей на Невскомъ проспектѣ въ милютиномъ, ряду подъ № 2, которые, усердными трудами и совершеннымъ знаніемъ этой торговли, заслужили уже справедливую довѣренность покупателей.

ПРОВИЗІЯ МОЛОЧНЫХЪ СКОПОВЪ.

Провизія эта не имѣетъ для продажи постояннаго одного мѣста, но разсыпана по всѣмъ частямъ города, напримѣръ: продажа свѣжаго молока оптомъ, производится ежедневно въ 1-мъ кварталѣ Охтенской части на рынкѣ, именуемомъ Горушка.

Продажа сливокъ, молока и смѣтаны оптомъ и порознь, производится въ торговыя дни на Сѣнной площади.

Продажа оптомъ творогу, смѣтаны и русскаго масла, производится на Фонтанкѣ между Аничковымъ и Чернышевымъ мостами.

Оптовая продажа чухонскаго масла, производится на Александровской и прочихъ торговыхъ площадяхъ.

Кромѣ этихъ мѣстъ, молочные скопы доставляются крестьянами изъ окрестностей Столицы, на всѣ торговые рынки и продаются порознь, а также этою промышленостію (подъ названіемъ молочницъ) занимаются жительницы Большой и Малой Охтъ и прочихъ ближнихъ селъ, снабжаютъ сливками, молокомъ и сливочнымъ масломъ порознь, нѣкоторую часть жителей. Сливочныя же лавки дополняютъ многочисленныя потребности.

При всѣхъ удобствахъ въ сообщеніи, промышленность молочными скопами въ С.-Петербургѣ еще не вполнѣ развита; даже трудно повѣрить, чтобы, при такомъ изобиліи молочныхъ скоповъ, сливки и масло хорошаго вкуса составляли рѣдкость.

Масло сливочное (*) здѣшняго приготовленія перваго сорта, продается въ сливочныхъ лавкахъ и у молочницъ. Цѣною отъ 40 до 60 к. за фунтъ; втораго сорта въ половину дешевле.

Масло обыкновенное соленое подъ названіемъ чухонское, доставляется изъ окрестностей и разныхъ губерній, продается лучшее (столовое), по 20 к. за фунтъ; 2-го же сорта по 17 к. и 3-го по 15 к. за фунтъ.

Масло русское, отъ 14 до 15 к. за фунтъ.

Молоко парное заказывается въ сливочныхъ лавкахъ и у молочницъ, продается отъ 6 до 10 к. за бутылку.

Молоко цѣлое (**) по 5 к. за бутылку.

Молоко снятое отъ 2 до 3 к. за бутылку.

Молоко кислое или простокваша, въ продажѣ не имѣется, а заказывается молочницамъ.

Сливки 1-го сорта густыя для сбивки, продаются отъ 35 до 45 к. за бутылку.

Сливки 2-го сорта, отъ 25 до 30 к. за бутылку.

Сливки 3-го сорта, подъ названіемъ ординарные, отъ 15 до 20 к. за бутылку.

(*) Масло сливочное въ продажѣ извѣстно 4-хъ сортовъ, а именно: 1-е сбивное изъ лучшихъ сливокъ; 2-е изъ кислыхъ сливокъ; 3-е привозное изъ окрестностей въ кругахъ и формахъ и 4-е промытое молокомъ изъ соленаго масла; вообще опытный покупатель масло выбираетъ по вкусу, ибо промышленники внѣ города промываютъ соленое масло въ молокѣ и подкрасивъ сокомъ изъ моркови, отъ чего бѣлое масло получаетъ желтый цвѣтъ, продаютъ за привозное изъ деревни Майское сливочное.

(**) Продажа оптомъ молока производится ежедневно на Большой Охтѣ на рынкѣ подъ названіемъ Горушка,—куда доставляютъ изъ окрестностей столицы фермеры, колонисты и крестьянѣ; продажа производится слѣдующимъ порядкомъ: каждый продавецъ имѣетъ отмѣренное молоко и сливки въ кувшинахъ, т. е. 8-мъ кружекъ (каждая кружка въ 2 бутылки), молока въ одномъ кувшинѣ и 2 кружки сливокъ въ маленькомъ кувшинчикѣ, продается непременно вмѣстѣ за десятокъ цѣлаго молока, цѣною смотря по изобильному привозу молочныхъ скоповъ, однако же не дешевле 75 к. и не дороже 2 р. за десятокъ кружекъ. Дешевая цѣна бываетъ съ Іюня по Августъ, а дорогая съ Ноября по Февраль.

Смѣтана лучшая, отъ 10 до 15 к. за фунтъ.

Смѣтана 2-го сорта отъ 5 до 10 к. за фунтъ.

Творогъ лучшій, отъ 3-хъ до 5 к. за фунтъ.

Творогъ обыкновенный 2-го сорта отъ 1½ до 2 коп. за фунтъ.

Яйцы свѣжія здѣшнихъ куръ, продаются въ разныхъ домахъ гдѣ имѣются куры, круглый годъ отъ 3 до 10 к. за штуку.

Яйцы свѣжія подгородныя, т. е. приносимыя изъ окрестностей крестьянами, продаются отъ 20 до 40 к. за десятокъ, смотря по времени.

Яйцы сплавныя на лодкахъ и баркахъ, а равно и привозныя сухопутно, продаются въ яичныхъ лавкахъ и подвалахъ тремя сортами, а именно: свѣжія отъ 1 р. до 2 р. 50 к. за сотню. 2-е подъ названіемъ головка, отъ 80 к. до 1 р. 20 к. за сотню.

Яйцы 3-го сорта, подъ названіемъ ординарные, отъ 65 к. до 1 р. за сотню.

Вышеозначенныя яйцамъ цѣны, существуютъ въ яичныхъ лавкахъ и погребахъ; въ сливочныхъ, зеленыхъ и мелочныхъ лавкахъ, яйцы продаются нѣсколькими процентами дороже.

По достовѣрнымъ свѣдѣніямъ, жители С.-Петербурга расходуютъ до ста тридцати милліоновъ штукъ яицъ въ годъ, которые доставляются водяною коммуникаціею съ пристаней: Углицкой,* Романовской, Юрьевской, Калязинской, и Усть изъ краснаго холма, В. Іохинской, Вологодской и Мышкинской, и рѣкъ: Улумы и Ситы, а сухопутно: изъ Кашина, Краснаго холма, Бѣжицка, Москвы, разныхъ станцій Московской желѣзной дороги, изъ Финляндіи и окрестностей; дешевая цѣна бываетъ въ Іюнѣ и Іюлѣ; въ эти два мѣсяца, расходуется яицъ до 30 милліоновъ штукъ,

а къ свѣтлому Христову Воскресенію, окрашивается въ однѣхъ яичныхъ лавкахъ до 6 милліоновъ штукъ.

КОЛБАСНАЯ ПРОВИЗІЯ.

Провизія колбасная раздѣляется на 4 разряда, т. е. 1) доставляемая изъ заграницы; 2) привозная изъ внутреннихъ губерній; 3) здѣшняго приготовленія нѣмецкихъ колбасниковъ и 4) здѣшняго произведенія русскихъ колбасниковъ.

Доставляемыя изъ заграницы: ветчина, языки и разнаго рода колбасы, продаются оптомъ на биржѣ, а продажа оныхъ порознь производится въ лучшихъ фруктовыхъ лавкахъ.

Привозныя изъ внутреннихъ губерній, ветчина и колбасы, продаются также въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ, оптовая же продажа оныхъ, производится на дворахъ Апраксиномъ и Щукиномъ въ ягодныхъ и фруктовыхъ рядахъ.

Произведенія нѣмецкихъ колбасниковъ, предпочитаются русскимъ произведеніямъ какъ по вкусу, такъ и по аккуратности въ приготовленіи; главная продажа коихъ производится въ колбасныхъ и частію въ овощно-фруктовыхъ лавкахъ; цѣнность оныхъ дороже русскихъ но дешевле привозныхъ изъ заграницы; причемъ покупатели не рѣдко встрѣчаютъ затрудненія различить припасы, дѣйствительно привозныя изъ заграницы, отъ здѣшняго приготовленія, напримѣръ провѣсная ветчина; удачно приготовленная здѣсь нѣмецкимъ колбасникомъ, можетъ смѣло соперничать съ Вестфальскою застарѣлою; подобное сходство господа гастрономы вѣроятно часто замѣчали сами.

Произведенія же русскихъ колбасниковъ, по своей дешевизнѣ, доступныя всякому классу людей, а потому и поступаютъ въ продажу въ мелочныя лавки и во всѣ тор-

говыя съѣсными припасами заведенія. Продажа оныхъ производится на мѣстѣ приготовленія, т. е. въ русскихъ колбасныхъ лавкахъ.

Будиньги кровяныя и изъ ливера, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 3 к. за штуку.

Ветчина копченая сухая, которую употребляютъ сырою, продается въ нѣмецкихъ колб. отъ 15 до 20 к. за фун.

Ветчина вареная, продается по 15 к., а въ русскихъ колбасныхъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Ветчина копченая сырая продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 12 до 14 к., а въ русскихъ отъ 8 до 10 к. за фунтъ.

Ветчина италіанская рулетами въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 30 до 35 к. а въ русскихъ отъ 25 до 30 к. за фунтъ.

Ветчина французская (Jambonon), продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ, отъ 20 до 30 к. за штуку.

Голова копченая въ нѣмецкихъ колбасныхъ, продается отъ 10 до 11 к. за фун., а въ русскихъ колбасныхъ по 8 коп. за фунтъ.

Голова свѣжая въ студнѣ (silz) продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 коп. за фунтъ.

Грудина копченая, въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Гуси фаршированные цѣлые въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются отъ 35 до 40 к. за фунтъ.

Грудинка гусиная копченая въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 40 до 60 к. за фунтъ.

Колбаса московская въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 15 до 30 к., а въ русскихъ отъ 10 до 20 к. фун.

Колбасы любскія, въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 45 к. за фунтъ.

Колбасы ліонскія телячьи въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 30 к. за фунтъ.

Колбасы вестфальскія копченыя въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 40 к. за фунтъ.

Колбасы италіанскія съ гусиными печенками въ нѣмецкихъ колбасныхъ продаются по 35 к. за фунтъ.

Колбасы италіанскія маленькія штучныя съ чеснокомъ и безъ онаго въ нѣмец. колб. по 10 к. за штуку.

Колбасы испанскія продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 35 к. за фунтъ.

Колбасы польскія копченыя, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 30 до 35 к.; а польскія съ ливеромъ по 20 к. за фунтъ.

Колбасы кровяныя съ языкомъ, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 15 до 17 к. за фунтъ.

Колбасы (knak-wurst) горячія, продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 3 к. за штуку.

Колбасы кровяныя штучныя продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 5 к., а въ русскихъ по 3 к. за штуку.

Колбасы (Pollen), продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 5 к. за штуку.

Сосиски и фаршъ продаются въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к.; а въ русскихъ отъ 8 до 12 к.. за фун.

Сало нутреннѣе сырое, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ по 12 к. за фунтъ.

Сало нутреннѣе (крепина или блонка) продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 30 к., а въ русскихъ по 15 коп. за фунтъ.

Сало нутреннѣе топленое 1-го сорта, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Паштеты продаются какъ въ нѣмецкихъ такъ и

въ русскихъ колбасныхъ, смотря по величинѣ, отъ 25 до 50 к. за штуку.

Шпикъ провѣсный, подъ названіемъ малороссійское сало, продается въ нѣмецкой колбасной по 20 к. за фунтъ.

Шпикъ провѣсный здѣшній продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 15 к. за фунтъ.

Шпикъ соленый обыкновенный продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 13 до 15 к., а въ русскихъ отъ 10 до 12 к. за фунтъ.

Языкъ шпикованный и фаршированный, продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ по 40 к. за фунтъ.

Языкъ фаршированный по-италіански продается въ нѣмецкихъ колбасныхъ отъ 30 до 35 к., а въ русскихъ отъ 20 до 25 к. за фунтъ.

Языкъ вареный натурально, продается въ нѣмецкихъ колбас. по 40 к., а въ русскихъ колб. по 35 к. за штуку.

Холодное изъ дичи или поросенка, продается формами, смотря по величинѣ и качеству отъ 50 к. до 1 руб. за штуку.

Италіанскій сыръ съ труфелемъ и печенками продается также по качеству отъ 30 до 50 к. за фунтъ.

Солонина вареная рулетомъ въ нѣмецкихъ колбасныхъ продается отъ 15 до 18 к. за фунтъ.

Кромѣ сего въ нѣмецкихъ калбасныхъ лавкахъ бываютъ въ продажѣ фаршированныя индѣйки, утки, поросята и разная дичь, цѣны коимъ зависятъ отъ времени, а также свиныя части: т. е. котлеты, окорока, кишки, кровь и прочее продаются сырыми, по условію.

—

О ЦѢНАХЪ ПРОВИЗІИ ВООБЩЕ.

По долголѣтнему изслѣдованію мною цѣнъ, въ разное время года на всѣ общеупотребительные съѣстные припасы, можно опредѣлительно сказать, что цѣны зависятъ большею частію отъ привоза припасовъ въ Столицу; изобильная доставка цѣны понижаетъ, а посредственная возвышаетъ.

Изъ помѣщеннаго объясненія о провизіи, читатель, разсмотрѣвъ внимательно классы торговцевъ, вполнѣ удостовѣриться можетъ, что пріобрѣтеніе припасовъ, привозимыхъ въ столицу крестьянами изъ окрестностей, стоитъ не малаго труда для обывателей и для достиженія надлежащей цѣли, есть дѣло почти невозможное по слѣдующей причинѣ.

Крестьяне, доставляющіе въ С.-Петербургъ продукты разсчитываютъ такъ, чтобы поспѣть имъ наканунѣ торговаго дня, какъ можно раньше; а потому и прибываютъ въ столицу, большею частію, вечеромъ; промышленники же и торговцы за прибытіемъ каждаго воза, наблюдаютъ весьма бдительно не только на торговыхъ площадяхъ, но и на постоялыхъ дворахъ, какъ въ самой столицѣ, такъ и за заставой по всѣмъ трактамъ, караулятъ по цѣлымъ ночамъ, а потому посредствомъ чего не пропускаютъ ни одного предмета выгодной для нихъ цѣны; а перекупщики одинъ за другимъ объѣзжаютъ всѣ села, отстоящіе отъ столицы на 150 и болѣе верстъ, и окупаютъ самонужнѣйшіе и болѣе выгодные для столицы, продукты.

Если же, не смотря на столь неусыпное наблюденіе со стороны торговцевъ, какіе либо предметы изъ провизіи, ускользнувшіе отъ ихъ зоркости и доставались обывателямъ изъ первыхъ рукъ, т. е. отъ самихъ хозяевъ, то и въ такомъ случаѣ покупку эту нельзя считать вполнѣ

выгодною, потому, что обыватель обязанъ купить все количество продаваемой провизіи, а въ числѣ оной будетъ заключаться непремѣнно три сорта и бракъ, изъ коихъ первый ему необходимъ, а прочіе совершенно лишніе.

При этомъ не лишнимъ считаю замѣтить, что, хотя носятся за границею слухи, будто бы продовольствіе въ С.-Петербургѣ противъ—Лондона, Парижа, Берлина и Вѣны обходится дороже, но это несправедливо, ибо разсчетливый житель здѣшней столицы во всякое время можетъ найти необходимыя для продовольствія продукты въ изобильномъ привозѣ и дешевой цѣны, такъ напримѣръ: вмѣсто вырѣзнаго филея отъ черкаскихъ быковъ, цѣна коему по 30 к. за фунтъ, можно употреблять того же мяса филей наружный, продающійся по 7 к. за фунтъ, или живую крупную стерлядь, пріобрѣтаемую по 50 и болѣе рублей, можно замѣнить щукою такой же величины, цѣна коей круглый годъ не дороже 1 р. 50 к., а также первые: ягоды, огурцы, цыплята и прочія покупаются любителями какъ рѣдкость весьма дорого, но въ свое время онѣ доходятъ до совершенной дешевизны; а потому желающіе ограничить свои расходы должны пріобрѣтать тѣ продукты, которые соотвѣтствовалибы опредѣленной ими на это суммы.

Къ сему также нужнымъ считаю присовокупить, что покупка разнаго рода провизіи оптомъ и изъ первыхъ рукъ производится: на Ското-пригонномъ, Мытномъ, Щукиномъ и Апраксиномъ дворахъ, на Александровской и Сѣнной площадяхъ, на Биржѣ, на Масляномъ и Сельдяномъ буянахъ и у разныхъ пристаней по Большой и Малой Невѣ и на Фонтанкѣ, въ извѣстное время года, какъ сказано выше; а продажа оной порознь хотя и производится на тѣхъ же мѣстахъ, но съ повышеніемъ цѣны, т. е. за сортъ первый цѣна высшая, за второй посредственная, а за третій

цѣна дешевая; подобная же продажа порознь производится во всѣхъ частныхъ рынкахъ; въ отдѣльныхъ же отъ рынковъ лавкахъ цѣна на провизію нѣсколькими процентами повышается, противъ рыночной; а съ повышеніемъ и противъ этихъ цѣнъ производится продажа въ мелочныхъ лавкахъ.

Во всякомъ же случаѣ, упомянутая разница въ цѣнахъ существуетъ только на тѣ предметы, на которые не установлено Правительствомъ таксы.

КОНЕЦЪ ТРЕТЬЕЙ КНИГИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

I.

II.

III.

IV.

V.

VI.

XI.

Закуски.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ
содержащагося въ трехъ частяхъ
АЛЬМАНАХА ГАСТРОНОМОВЪ.

А.

Б.

В.

Г.

Д.

Л.

Н.

О.

П.

Р.

С.

У.

Ф.

Ч.

Ш.

Щ.

Э.

Я.